

KRUIDNOTEN



10 personen
20 min. bereiden
15 min. oventijd

INGREDIËNTEN

- 150 g ongezoeten roomboter
- 125 g donkere basterdsuiker
- 2 el speculaaskruiden
- 250 g zelfrijzend bakmeel
- ½ tl zout
- 4 el halfvolle melk

ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor op 160 °C. Kneed de boter, suiker, de speculaaskruiden, het zelfrijzend bakmeel en het zout door elkaar. Voeg lepel voor lepel de melk aan het beslag toe, zodat het een lekker soepel deeg wordt. Snijd het deeg in 4 gelijke stukken en vorm er 4 lange rolletjes van 1 cm dik van. Snijd de rolletjes in stukjes van 1 cm en rol elk stukjes tot een balletjes. Leg de balletjes op een met bakpapier beklede bakplaat en druk ze een beetje plat. Bak ze in de oven in ca. 15 min. gaar en lichtbruin. Haal uit de oven en laat helemaal afkoelen.

