

SINTERKLAASMIJTERS



12 stuks
20 min. bereiden
1 u. 15 min. wachten

INGREDIËNTEN

- 250 g volkorentarwebloem (pak 1 kg)
- 1 tl bakpoeder
- 1 bakje koek- en speculaaskruiden (20 g)
- 120 g donkerbruine basterdsuiker
- 150 g koude boter
- 1 ei (gesplitst)
- 2 el pijnboompitten
- 2 el garneermandelen
- 2 el hazelnoten
- 10 pecannoten

ZO MAAK JE HET

Meng de bloem, het bakpoeder, de kruiden, de suiker en een mespunt zout in een kom. Snijd met 2 messen de boter erdoor. Voeg het eiwit toe en kneed tot een soepel deeg. Vorm een bal en leg in vershoudfolie 1 uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 170 °C. Rol het deeg met een deegroller uit tot een plak van 1/2 cm dik. Snijd er mijters uit en leg die op een met bakpapier beklede bakplaat. Versier met de noten en bestrijk met de eidooier. Bak in ca. 15 min. gaar.

