



Bakken maar!

Deze maand komt Sinterklaas weer naar Nederland! Ben jij ook zo gek op kruidnoten? Hieronder vind je mijn favoriete recept om zelf thuis kruidnoten te bakken.

Ingrediënten

Voor het beslag

- 150 gram ongezoeten roomboter
- 125 gram donkere basterdsuiker
- 2 eetlepels speculaaskruiden
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 1/2 theelepel zout
- 4 eetlepels halfvolle melk

Benodigheden

- Bakpapier

Bereiding Kruidnoten

1. 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.
2. 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.
3. Bak ze in de oven in circa 15 minuten gaar en lichtbruin. Haal uit de oven en laat helemaal afkoelen. Als ze afgekoeld zijn, kan je beginnen met smullen!



Rijntje Club



Meer van dit? Kom bij de Rijntje Club en ontvang maandelijks Rijntje Post met leuke dingen om te doen thuis en in Leidsche Rijn Centrum!

leidscherijncentrum.nl/rijntje