



Recept kruidnoten - Sint op zijn Best

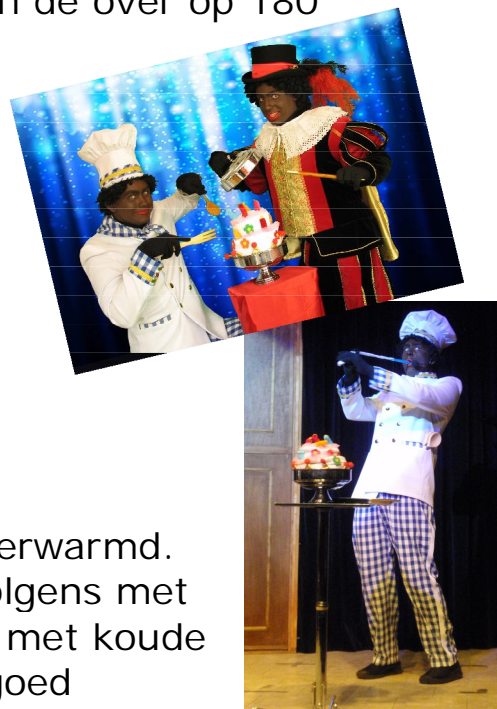


Heel Holland BAKT! Vandaag kruidnootjes!!!

Kruidnootjes worden natuurlijk gemaakt door kokspiet, maar als je niet kan wachten tot de Sint er is kun je ze ook heel gemakkelijk zelf maken! Je hebt ongeveer 10 minuten nodig om het deeg te maken, even bolletjes draaien en dan nog 20 minuten in de oven op 180 graden ... en dan ... heerlijk smullen!

Wat heb je nodig:

- 100 gram zelfrijzend bakmeel
- 50 gram donkere basterdsuiker
- 40 gram koude boter of margarine
- 2 eetlepels melk
- 2 theelepels koek- en speculaaskruiden
- snufje zout



Wat moet je doen:

Zet de oven aan op 180 graden zodat hij voorverwarmd. Snijd de boter in kleine blokjes en doe ze vervolgens met de rest van de ingrediënten in een kom. Kneed met koude handen alles goed door elkaar, de boter moet goed gemengd worden. Eerst worden het allemaal korreltjes, maar als je door blijft kneden wordt het een mooie glimmende bal van deeg!

Vet de bakplaat in met boter of leg er bakpapier op. Maak vervolgens kleine bolletjes van het deeg, iets kleiner dan een knikker. Leg de bolletjes op de bakplaat en druk ze een klein beetje plat. Let wel op niet te plat en niet te dicht bij elkaar.

Zet de bakplaat iets onder het midden in de oven. En nu wachten ... ruik je ze al ... na 20 minuten zijn de kruidnootjes gaar en kun je ze op een bordje laten afkoelen. Als ze koud zijn kun je ze lekker opeten.

Eet smakelijk! Met een vrolijke pepernoot van Kokspiet!



Sint op zijn Best

Baarsjesweg 163-III • 1057 HN Amsterdam • 06-24999106

www.sintopzijnbest.nl • Info@sintopzijnbest.nl

KvK NL 343080670000 • BTW nr. 1371.61.761.B.01

Sint op zijn Best is een productie van Oberon Entertainment