

Voor plus minus 500 gram.



- 185 gram zelfrijzend bakmeel (gezeefd)
- 85 gram donkere basterd suiker
- 15 tot 20 gram speculaaskruiden
- 120 gram koude boter of margarine in stukjes

Bereiding

Meng bakmeel - suiker en kruiden en een beetje zout. Voeg de boter toe en kneed tot een kruimelige massa. Kneed het mengsel daarna snel tot een soepel deeg. Laat het verpakt in plasticfolie 30 minuten rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 150 graden. Rol van het deeg kleine balletje en leg deze op de met bakpapier beklede bakplaat. Bak de kruidnootjes in ongeveer 20 minuten krokant. Doop ze daarna eventueel in gesmolten chocolade.