

KRUIDNOTEN

By Carla Baas



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 5 min - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** Bakplaat, bakpapier

Ingrediënten : Minimaal 50 kruidnoten

- 250 gram zelfrijzend bakmeel - 125 gram donkerbruine basterdsuiker - 5 theelepels speculaaskruiden - 1 flinke mespunt zout - 1 mespunt gemalen nootmuskaat - 100 gram koude roomboter - 6 eetlepels volle melk of amandelmelk

1. Verwarm de oven voor op 175°
2. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier
3. Doe alle ingrediënten in de RVS-kom van de Cook Expert
4. Kies programma BROOD BAKKEN/DEEG TAART en druk op AUTO
5. Haal het deeg uit de kom. Is het deeg iets te droog? Meng er dan met de hand wat extra melk door. Is het deeg te vochtig? Meng er dan wat extra meel door.
6. Laat het deeg maximaal 5 minuten rusten
7. Draai van het deeg gelijke balletjes (kleiner als een knikker) en leg de balletjes op het bakpapier (met minimaal 1 cm tussenruimte)
8. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de kruidnoten in plusminus 20-30 minuten bruin
9. Laat de kruidnoten afkoelen alvorens je de kruidnoten in een trommel doet

Tip van de chef :

Meng eens 1 theelepel sinaasappelrasp door het deeg voor een frisse smaak

Cook Expert ■

Ingestuurde recepten van andere gebruikers worden niet getest door Magimix.

Naam : Carla Baas