

Zelf kruidnootjes maken / Make your own Kruidnootjes (Dutch Gingerbread Cookies)



Boodschappenlijstje

250 gram zelfrijzend bakmeel

125 gram donkerbruine basterdsuiker

150 gram boter, in blokjes

1 eetlepel speculaaskruiden

mespuntje zout

4 eetlepels melk

Zo bak je zelf kruidnootjes

Zeef het zelfrijzend bakmeel in een kom, doe de andere ingrediënten erbij.

Kneed alles stevig door elkaar tot het een soepel deeg is.

Laat het deeg 1 uur rusten op een koele plek (niet in de ijskast, dan wordt het hard).

Verwarm de oven voor op 160°C en leg bakpapier op de bakplaat

Rol balletjes van deeg zo groot als een knikker en snij ze doormidden.

Leg de kruidnoten op de bakplaat, op kleine afstand van elkaar.

Bak de kruidnootjes 15 - 20 minuten, laat ze op een rooster afkoelen en harden.

Zelf kruidnootjes maken / Make your own Kruidnootjes (Dutch Gingerbread Cookies)



Shopping list

250g self-raising flour

125g soft, dark brown sugar

150g butter, cubed

1 tablespoon gingerbread spices

a pinch salt

4 tablespoons milk

How to bake your own Kruidnootjes (Dutch Gingerbread Cookies)

Sieve the self-raising flour into a large bowl, add all other ingredients.

Knead everything firmly until it is a smooth dough.

Let the dough rest 1 hour in a cool place (not in the fridge, the dough will get hard).

Preheat the oven to 160°C and line a baking tray with baking paper

Roll balls from the dough (marble size) and then cut them in halves.

Place the Gingerbread cookies on the baking tray, with a little distance in between.

Bake the kruidnootjes for 15 to 20 minutes, let them set and cool on wire rack.