

Kruidnoten



Recept voor kruidnoten (pepernoten): ca 170 stuks

Ingrediënten: De Lelie Speculaasmix 250 gram, 125 gram donkere basterdsuiker, 15-30 ml (1-2 el) melk en 115 gram boter.

Duur: ca. 45 min. Oven: ca 15-17 min

1. Meng de speculaasmix, basterdsuiker en koude boter in een kunststof kom. Voeg 1-2 eetlepels melk toe en kneed tot een stevige bal. Kneed niet te lang, want het deeg mag niet te warm worden.
2. Leg de bal in huishoudfolie een halfuurtje in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 180°C.
4. Neem een bakplaat en leg daar bakpapier op.
5. Draai balletjes van het deeg en leg ze op de bakplaat. Maak ze niet te groot omdat ze nog ietsje rijzen in de oven. Een beetje platdrukken. Niet te veel, want ze worden in de oven vanzelf ook nog platter.

Let op: de balletjes zijn snel te groot. 2 gram is groot genoeg

6. Bak ze in de oven op 170°C (hete lucht) ongeveer 17,5 minuten. Als ze uit de oven komen zijn ze nog zacht. Als ze afgekoeld zijn, worden ze knapperig.

Inhoud zakje Speculaasmix De Lelie: 500 gram speculaasmix en 255 gram donkere basterdsuiker. Is dus voor 2x dit recept.

Ingrediënten speculaasmix: Tarwebloem, baking soda, speculaaskruiden en zout

Zelf toevoegen: melk, boter

Tip: Gebruik de helft van het deeg en vries de andere helft in voor later gebruik