

Kruidnootjes / 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 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 druk ze plat.

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

Bak de kruidnootjes in +/- 15 minuten.

Laat de kruidnootjes helemaal afkoelen op een rooster.

Kruidnootjes / 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 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 flatten them.

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

Bake the kruidnootjes for approximately 15 minutes.

Allow them to cool completely on wire rack.