Kruidkoekjes

Wat heb je nodig

100 gram zelfrijzend bakmeel
50 gram bruine basterdsuiker
40 gram boter (koud)
1 theelepel speculaaskruiden
1 snufje zout
2 eetlepels melk

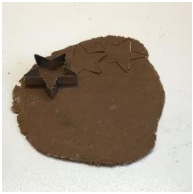
Zet de oven op 175 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Doe het zelfrijzend bakmeel in een beslagkom.

Doe de basterdsuiker en de boter erbij.
Doe de speculaaskruiden ook in de beslagkom.
Doe het zout en de melk erbij.

Snijd met 2 messen door de boter.
Snijd de boter in kleine stukjes.
Meng de boter, suiker en bakmeel al snijdend door elkaar.

Stop met snijden als het een kruimelig deeg is.
Kneed er met de hand een soepel deeg van.
Vorm een bol van het deeg.

Strooi wat bloem op het werkblad.
Leg het deeg op het werkblad.
Rol het deeg uit tot een lap van ½ cm dik.



Steek er met uitsteekvormpjes figuurtjes uit.
Leg ze op de bakplaat.
Maak een bal van het deeg wat overblijft.
Rol dit uit en steek er ook weer figuurtjes uit,

Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes 20 minuten.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.
De koekjes zijn zo al lekker.
Je kunt ze ook nog versieren met glazuur en strooisels.