Kruidnootjes

Wat heb je nodig

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

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

Doe de boter en het zout erbij.
Doe de speculaaskruiden ook in de beslagkom.
Doe 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.
Rol van het deeg balletjes ter grootte van een knikker.
Leg ze op de bakplaat met voldoende tussenruimte.

Zet de bakplaat in de oven en bak ze 20 minuten.
Neem de kruidnootjes met een spatel van de bakplaat.
Leg ze op een rooster en laat ze afkoelen.