

Kruidnoten:

Nodig:

125 gram bloem

125 gram zelfrijzend bakmeel

80 gram bruine basterdsuiker

100 gram boter

2 eetlepels water

Mespuntje zout

1 eierdooier

1 theelepel speculaaskruiden

½ theelepel kaneel

Mespuntje gemalen anijszaad



Kneed alle ingrediënten goed door elkaar maak er een mooie deegbal van. Leg dit ongeveer 1 uur in de koelkast. Smeer de bakplaat in met boter of leg er een vel bakpapier op. Maak kleine bolletjes en druk ze plat op de bakplaat. Bak de pepernoten op 160 graden in 20 minuten gaar. Laat afkoelen op de bakplaat.
Eet smakelijk!