

## Liefdes-knoppen voor bij de thee / Love Knots for tea



### Boodschappenlijst

½ theelepel bakpoeder  
300 gram bloem  
120 gram fijne suiker  
90 gram boter  
Jam, elke rode smaak

1 klein vrije uitloop bio-ei, losgeklopt  
1 theelepel vanille  
1 eetlepel melk  
kaneel, naar smaak

### Zo maak je Middeleeuwse liefdesknoppen

Roer de bloem met bakpoeder en suiker door elkaar en mix dan de boter er door.  
Voeg het ei, vanille, de melk en kaneel toe als het mengsel op kleine kruimels lijkt.  
Misschien moet je de verhoudingen iets aanpassen om een samenhangend deeg te krijgen.

Kneed het deeg stevig met de hand tot het glad is en rol het in vershoudfolie.  
Laat het deeg 30 minuten rusten in de koelkast.

Rol op een met bloem bestoven werkblad het deeg uit tot een dikte van 1 cm.  
Snij het in stroken en rol de stroken tot gelijkmatige slangen van ongeveer 10 - 15cm lang.  
Draai twee slangen in elkaar, vorm een knoop en maak met een houten lepel een gat in het midden.

### Zo bak je de liefdesknoppen

Verwarm de oven voor tot **175°C** en leg een vel bakpapier op een bakplaat

Leg de knoppen op de bakplaat en bak ze 12 - 15 minuten in het midden van de oven,  
Haal ze uit de oven als de bodems goudbruin zijn en de bovenkant begint te kleuren.  
Verplaats de liefdesknoppen naar een rooster en laat ze volledig afkoelen.

**Schep in elke Liefdesknoop een lepeltje jam, wij kozen rode kruisbessenjam.**

## Liefdes-knoppen voor bij de thee / Love Knots for tea



### Shopping List

½ teaspoon baking powder  
300g plain flour  
120g caster sugar  
90g butter  
Jam, any red flavour goes

1 small free range, organic egg, whisked  
1 teaspoon vanilla  
1 tablespoon milk  
grated cinnamon, to taste

### How to make medieval love knots

Combine the flour with the baking powder and sugar then mix in the butter. When the mixture resembles small breadcrumbs, add the egg, vanilla, milk and cinnamon. You may need to tweak the proportions a bit in order to get a nice cohesive dough.

Knead the dough firmly by hand until smooth then wrap in cling film. Let the dough rest for 30 minutes in the fridge.

On a floured surface roll out the dough to a thickness of 1 cm and cut it into strips. Roll each of these strips into an even snake about 10 - 15 cm long. Twist two snakes together, shape into a knot and make a hole in the middle using a wooden spoon.

### How to bake the love knots

Preheat the oven to **175°C** then lay a sheet of waxed paper on a baking tray

Place the knots on the baking tray and bake in the middle of the oven for 12-15 minutes, Remove from the oven when the bottoms are golden brown and the tops are beginning to colour. Transfer the love knots to wire rack and allow to cool completely.

**Spoon some jam in each Love Knot, we opted for red gooseberry jam.**