

## Chocolade kruidnootjes / Chocolate kruidnootjes



### De boodschappen

125 gram donkere basterdsuiker  
1 eetlepel speculaaskruiden  
4 eetlepels melk

250 gram zelfrijzend bakmeel  
150 gram boter, in blokjes  
mespuntje zout

**Zelf kruidnootjes bakken gaat snel en simpel, de kids helpen graag!**

### Zo maak je kruidnootjes

Zeef het zelfrijzend bakmeel in een kom, doe de andere ingrediënten erbij en kneed alles door elkaar tot een soepel deeg.

Laat het deeg 1 uur rusten op een koele plaats (niet in de ijskast, te koud).

### Verwarm de oven voor tot 160°C.

Rol balletjes van het deeg - de grootte van een knikker - en snij ze doormidden.

Leg bakpapier op de bakplaat en daarop - met kleine tussenruimte - de kruidnoten.

Bak de kruidnootjes 15 tot 20 minuten, laat ze op een rooster afkoelen en harden.

Verwarm de chocolade met de room au bain marie, roer en rol de kruidnootjes erdoor.

Strooi er sprinkels over en laat ze aan boven- en onderkant goed drogen.

**Dat smaakt lekker!**

## Chocolade kruidnootjes / Chocolate kruidnootjes



### Shopping list

125 g soft dark brown sugar  
1 tablespoon speculaas spices  
4 tablespoons milk

250g self raising flour  
150g butter, in cubes  
pinch of salt

**Baking homemade kruidnootjes is a quick and simple job, the kids love to help!**

### How to make kruidnootjes (gingerbread nuts)

Sieve the self raising flour into a bowl, add the other ingredients and knead all into a supple, smooth dough.

Allow the dough to rest in a cool place for 1 hr. (the fridge is too cold).

### Preheat the oven to 160°C.

Roll the dough into - marble size - balls and cut in half.

Spread the kruidnootjes with a little distance onto waxed paper on a baking tray.

Bake them for 15-20 minutes then let them set and cool on a wire rack.

Heat the chocolate with the cream au bain marie and cover the kruidnootjes in it.

Scatter sprinkles on and allow the kruidnootjes to dry on upper and under side.

**They taste very good!**