

# Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

## Kruidnoten

Wat heb je nodig?

250 g bloem

1 zakje bakpoeder

125 g basterdsuiker (donkere)

125 g margarine of boter

2 el speculaaskruiden

zout

4 el melk

Hoe maak je het klaar?

1. Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 160°C

Heteluchtoven: 140°C

2. Meng de bakpoeder met de bloem in een kom. Snijd de boter in kleine blokjes en doe die door de bloem. Voeg de suiker, de speculaaskruiden, een snufje zout en de melk toe en kneed het geheel tot een soepel kruidnoten deeg.

3. Draai kleine kruidnoten van het deeg. Leg die op een bakplaat en bak de kruidnoten ongeveer 20 minuten.



Bron: oetker.nl



<http://www.surfsleutel.nl/6-8/spelen/koken/koken>