

## **52. Kruidnootjes voor Sinterklaas**

- 150 gram boter
- 125 gram bruine basterdsuiker
- 10 gram speculaaskruiden
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- ½ theelepel zout
- 4 eetlepels halfvolle melk

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Kneed alle ingrediënten behalve de melk goed door elkaar en doe er zoveel melk bij dat het beslag lekker soepel wordt. Wrijf een bakblik in met olijfolie. Maak van het deeg kleine balletjes, leg ze op het bakblik en druk ze iets plat. Bak ze in 15 tot 20 minuten lichtbruin en gaar.

Je kan controleren of het gaar is door er met een naald in te prikken. Wanneer deze droog blijft, is het gaar.

**Bevat per 5 kruidnootjes: 65 kcal.**