Onze winkel Eext

**Kruidnotenparade**

Zelfgemaakte kruidnoten zijn misschien nog wel lekkerder dan kant-en-klare. En ook nog eens heel makkelijk en snel om te maken! Hier vind je het recept om zelf kruidnoten met chocolade te maken.

**Ingrediënten:**

* 250 gram zelfrijzend bakmeel
* 125 gram donkerbruine basterdsuiker
* 100 gram boter (in blokjes)
* 1.5 eetlepels speculaaskruiden
* 3 eetlepels melk
* bloem (om te bestuiven)
* **voor de garnering**
* 125 gram pure chocolade
* 125 gram melkchocolade
* 250 gram witte chocolade
* sprinkels, gebaksdecoratie

**Bereiden:**

1. Kneed van het bakmeel, de basterdsuiker, boter, speculaaskruiden, een snufje zout en de melk een soepel deeg. Leg even in de koelkast. Verwarm de oven voor op 150ºC.
2. Vorm kleine bolletjes, zo groot als een knikker, van het deeg en druk deze een beetje plat. Bestuif de bakplaat met bloem. Leg de deegbolletjes op de bakplaat en bak ze 15-17 minuten in de oven, afhankelijk van de grootte. Laat op de bakplaat afkoelen en schep daarna van de plaat.
3. Smelt de pure chocolade, melkchocolade en witte chocolade apart van elkaar au bain-marie. Doop de afgekoelde pepernoten in de chocolade en leg op bakpapier. Bestrooi met gebaksdecoratie en laat drogen.

**Benodigdheden:**

* bakplaat (ingevet)
* bakpapier