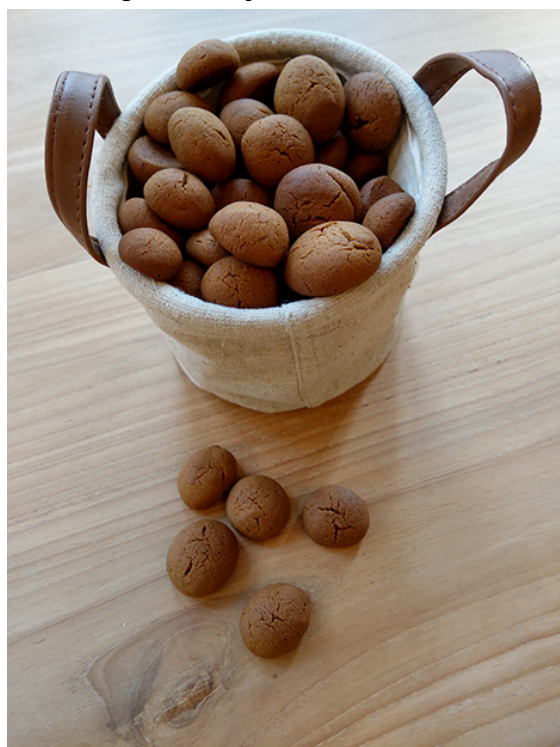




# Thermomix Kruidnootjes

## Ingrediënten

- 1 theelepel kruidnagel
- 250 gr zelfrijzende bloem (of speltbloem + 1 kl bakpoeder)
- 1 theelepel kardemon
- 2 tkl kaneel
- 1 theelepel nootmuskaat
- 2 tl gemberpoeder
- mespuntje zout
- 200 gr perensiroop
- 100 gr klontje koude boter



## Instructies

- Voeg 1 theelepel kruidnagel toe aan de mengbeker 10 sec/snelheid 10
- zet de weegschaal op en zeef 250 gr bloem boven de mengbeker
- voeg 1 tl kardemon, 2 tl kaneel, 1 tl nootmuskaat 2 tl gemberpoeder en mespunt zout
- voeg 200 gr perensiroop toe 30 sec/snelheid 5
- Voeg 100 gr klontjes koude boter toe 30 sec/snelheid 5
- haal uit op een plastic folie, sluit als een pakje en zet gedurende 30 min in koelkast
- verwarm de oven voor op 170 gr, haal de bakplaat uit de oven leg er een bakpapier op
- snij de deeg in 4 gelijke stukken, vorm eer een worstje van dikte 1 cm
- snijd elke rolletje in stukjes van 0.5- 1 cm en rol elk stukje in een balletje
- verdeel de balletjes op een bakpapier beklede bakplaat, laat 1.5 cm tussen de balletjes want ze zetten iets uit
- bak ze ongeveer 12-14 min in de oven
- laat ze op een bakplaat hellemaal afkoelen