

# Kruidnootjes

## Ingrediënten

- 100 g glutenvrij boekweitmeel
- 100 g rijstmeel\*
- 125 g lichtbruine basterdsuiker
- zakje vanillesuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- 5 gram speculaaskruiden (glutenvrij)
- mespuntje zout
- 100 g koude boter
- 1 ei

## Bereiding

- Verwarm de oven voor op 175 graden. Hete lucht: 155 graden.
- Meng meel, basterd-suiker, vanillesuiker, bakpoeder, speculaaskruiden en zout in een kom.
- Doe de boter in de kom en snijd deze in kleine stukjes.
- Doe er 1 ei bij.
- Kneed met een koele hand een goed samenhangende deegbal.
- Laat het deeg 1 uur in de koeling opstijven.
- Vet een bakplaat in en bestrooi hem met rijstmeel of gebruik bakpapier of bakvellen.
- Rol van het deeg dunne strengen en snijd hier kleine stukjes van af.
- Rol de stukjes met de handen tot bolletjes.
- Leg de kruidnoten op de bakplaat.
- Bak de kruidnoten in het midden van de oven en kijk na + 10 minuten of ze gaar zijn.
- Ze voelen dan nog wel zacht aan, maar moeten als je ze doorsnijdt van binnen luchtig zijn. Als het een dikke compacte massa is, moeten ze nog iets langer in de oven.
- Kijk dan na 5 minuten weer, net zo vaak totdat ze gaar zijn. Haal de kruidnoten meteen van de bakplaat anders worden ze te droog.

*\* Van nature glutenvrij, maar risico op contaminatie. Kies bij voorkeur producten met officieel GV-logo.*

***Eet smakelijk***