

Kruidnootjes

Zutaten:

100g Butter in kleine Stücken
200g Schär MixC
100g dunkelbrauner Basterd (feiner) Zucker (sehr feiner Rohrzucker)
1 Ei
1/2 TL Backpulver
1 EL Spekulatius Gewürz
wenig Vanilleextrakt

Herstellung:

Alle Zutaten gut mit einem Knethaken oder mit der Hand mischen. Wichtig ist, dass keine Butterstücke mehr zu sehen sind.

Eine Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt für mindestens für eine Stunde in den Kühlschrank.

Aus dem Teig kleine, gleichmäßige Kugeln formen und mit etwas Abstand (werden beim Backen größer) auf ein Backblech mit Backpapier legen. Nicht zu viel kneten, sonst wird der Teig zu weich und man kann die Kugeln nicht richtig formen.

Die Kruidnoten werden im vorgeheizten Ofen bei 170° Heißluft 15 Minuten gebacken. Die Kruidnoten erst abkühlen lassen, dann sind sie knuspriger.

Tipp:

Es ist köstlich, die gekühlten Kruidnootjes in geschmolzene Schokolade zu tauchen und dann trocknen zu lassen.

Oder, wie wir es auch lieben... Plätzchen raus zu machen!



