

Ingrediënten

1 Zakje(s) Dr. Oetker Hazelnoten
180 g Bloem
0.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1 tl (theelepels) Anijspoeder
1 el (eetlepels) Anijszaad
1 tl (theelepels) Gemberpoeder
1 tl (theelepels) Kaneel
snufje(s) Zout
120 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
100 g Donkere basterdsuiker
1 Stuk(s) Ei
1 el (eetlepels) Volle melk

Keukenspullen

Weegschaal
Kom
Mengkom
Mixer met deeghaken
Huishoudfolie
Deegroller
Bakplaat
Bakpapier

1. Voorbereiden

Hak de **hazelnoten (1 zakje)**, maar hak ze niet te fijn. Zet de grofgehakte hazelnoten apart. Weeg de **bloem (180 g)** af en meng in een kom met het **bakpoeder (0.5 tl Dr. Oetker Backin)** en de **specerijen (1 tl anijspoeder, 1 el anijszaad, 1 tl gemalen gember, 1 tl kaneel, snufje zout)** goed door elkaar.

2. Dumkesdeeg maken

Doe de **boter (120 g)** en de **bruine basterdsuiker (100 g)** in een kom en mix deze door elkaar. Voeg het **ei (1 stuk)** toe.

Voeg hierna het bloemmengsel toe en kneed tot een samenhangend deeg. Voeg als laatste de **volle melk (1 el)** toe. Kneed het deeg nog eenmaal kort.

Rol het deeg tussen twee vellen huishoudfolie uit tot een plak van 1 centimeter dikte.

Leg dit voor een uur te rusten in de koelkast.

3. Friese dumkes bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 165°C). Bekleed de bakplaat met een vel bakpapier.

Neem de plak deeg uit de koelkast. Snijd het deeg in rechthoekjes van 2 bij 4 centimeter. Leg deze, met voldoende tussenruimte, op de bakplaat. Bak de koekjes in 20 tot 25 minuten gaar in het midden van de oven.

Genietsje jo miel! (Eet smakelijk!)

Hecht je aan mooie rechte en gelijkmatige plakken? Neem dan bijvoorbeeld een liniaal en rol hierlangs met een pizzasnijder.