Kruidnoten met M&M's®

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Kruidnoten
2 tl. (theelepels) Water
Bloem
M&M's®

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mengkom
Mixer met deeghaken

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 160°C).

Bekleed de bakplaat met bakpapier.

2. Kruidnoten maken

Doe de **kruidnotenmix (1 pak Koopmans Kruidnoten)** in een kom en voeg het **water (2 el)** toe. Gebruik 1 zakje mix voor 1 bakplaat.

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend kruidnotendeeg. Bestuif het aanrecht met **bloem**, rol het kruidnotendeeg tot een deegrol van circa 40 cm en verdeel deze in 2 gelijke delen.

Rol de 2 deegrollen nog iets langer en verdeel elk deel weer door de helft. Verdeel nogmaals elk deel kruidnotendeeg door de helft, zo ontstaan er 8 rolletjes deeg. Verdeel nu elk rolletje deeg in 7 stukjes.

Draai van de stukjes deeg kleine bolletjes en stop in alle bolletjes één **M&M of Smartie**.

Leg de bolletjes op een bakplaat in 8 rijen van 7. Zorg er wel voor dat de bolletjes goed over de plaat verdeeld zijn (tussenruimte van circa 3-5cm). Bak de kruidnoten in het midden van de oven in circa 10 minuten gaar. Let op dat de onderkant van de kruidnoten niet te donker wordt. Haal direct na het bakken de kruidnoten met het bakpapier van de bakplaat en laat ze even afkoelen.

> Of gebruik Smarties®
> In plaats van M&M's® kun je natuurlijk ook Smarties® gebruiken!