

Chocoladekruidnoot XXL

Zelfgemaakte mega kruidnoten mét chocolade, wie wil dat nou niet?



-  gebak
-  6 stuks
-  565 kcal
-  20 min. bereiden
30 min. wachten
15 min. oventijd

Ingrediënten

250 g zelfrijzend bakmeel
3 el speculaaskruiden
 $\frac{1}{4}$ tl zout
200 g keukenstroop in pot
100 g ongezouten roomboter
200 g melkchocolade

Bereiden

1. Zeef het bakmeel boven een kom. Meng de speculaaskruiden en het zout erdoor. Voeg de stroop en koude boter in blokjes toe en kneed tot een samenhangende deegbal. Pak in met vershoudfolie en leg 30 min. in de koelkast.
2. Verwarm ondertussen de oven voor op 170 °C. Verdeel het deeg in gelijke stukken en vorm met je handen megakruidnoten. Bak de mega kruidnoten op een met bakpapier beklede bakplaat ca. 15 min. in de oven. Laat helemaal afkoelen.
3. Snijd de chocolade in stukjes en doe in een pan of vuurvaste kom. Hang de kom in een grotere pan met kokend water en laat smelten (au bain-marie). Leg de kruidnoten op een rooster. Schenk de warme gesmolten chocolade erover. Wacht tot de chocolade helemaal hard is geworden.

Keukenspullen

bakpapier

Lekker van Albert Heijn: www.ah.nl/allerhande

allerhande^{ah}