



# ***Korenmolen “De Oude Molen”***



## ***Oude Molense Kruidnootjes***

### ***Benodigdheden:***

- Zakje Oude Molens Kruidnootjesmix.*
- 60 gram boter.*
- 70 gram melk.*

### ***Bereidingswijze:***

*Meng de kruidnootjesmix met de boter en de melk en kneed hier een soepel deeg van,*

*Indien te droog een heel klein beetje melk erbij doen.*

*Laat dit minimaal 1 uur in de koelkast staan.*

*Maak van het deeg bolletjes ter grootte van een knikker en leg deze vrij van elkaar op een ingevet bakblik.*

*Bak de kruidnootjes in een voorverwarmde oven van 180 graden in ongeveer 20 minuten gaar.*

***Oudemolensedijk 16 Fijnaart.***

***Voor meer recepten zie [www.stichtingdeoudemolen.nl](http://www.stichtingdeoudemolen.nl)***