



# Kruidnoten Blondies

BY ORGANIC HAPPINESS



## Wat je nodig hebt:

- 150 gram roomboter
- 75 gram rietsuiker
- 65 gram kruidnoten + topping
- 5 gram vanille extract
- 2 eieren
- 100 gram (glutenvrij) havermeel
- 50 gram amandelmeel
- 5 gram bakpoeder
- 7 gram speculaaskruiden
- 100 gram zuivelspread
- 20 gram poedersuiker

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)



# Kruidnoten Blondies

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de roomboter in een pannetje op laag vuur. Laat hierna een beetje afkoelen en doe ondertussen de rietsuiker, het vanille extract en de eieren in een mengkom. Mix goed door voordat je al kloppend de gesmolten boter toevoegt. Voeg daarna het havermeel en het amandelmeel toe aan de kom en spatel het bakpoeder en de speculaaskruiden door elkaar. Doe een bakpapiertje in een brownievorm en verdeel het beslag gelijkmatig over de vorm, strijk glad en bak in 30 minuten gaar. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Tot slot spatel je ook de kruidnoten door het beslag heen.

Doe een bakpapiertje in een brownievorm en verdeel het beslag gelijkmatig over de vorm, strijk glad en bak in 30 minuten gaar. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Ga daarna met de topping aan de slag en meng hiervoor de zuivelspread met de poedersuiker. Verdeel gelijkmatig over de afgekoelde blondie. Top af met kruidnootjes en eventueel wat extra speculaaskruiden. Je kunt nu van deze blondies gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)