

Verwarmende kardemomkoekjes



Ingrediënten

- 300 gr bloem (speltbloem of glutenvrij)
- 1/2 tl bakpoeder
- 1/2 tl baking soda
- 1/2 tl zout
- 180 gr suiker (bijv. kokosbloesemsuiker of rietsuiker)
- 1 el gemalen kardemom
- 1 tl kaneel
- 100 gr plantaardige boter (op kamertemperatuur)
- 2 eieren
- 150 gr pistachenoten (ongezouten, grof gehakt)

Bereiding

Meng alle droge ingrediënten (behalve de pistachenoten) door elkaar met een lepel of hand. Voeg vervolgens de boter en eieren toe en kneed het geheel tot een deegbal. Doe ook de gehakte nootjes er doorheen. Voeg voorzichtig extra bloem toe als het deeg te plakkerig blijft.

Maak balletjes van de deegbal (ongeveer 20 - 25 stuks) en leg deze minimaal 1 uur op een plank of bord in de vriezer.

Verwarm de oven (hetelucht) op 175 graden. Leg de bevroren balletjes op een met bakpapier bekleedde bakplaat met een paar centimeter afstand tussen de balletjes. Bak ze in 20 tot 25 minuten gaar en laat afkoelen.