

# Speculaas-cranberrykoekjes.

## Ingrediënten voor 30 stuks.

- 50 g gedroogde cranberry's.
- 75 g zachte boter.
- 125 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 4 tl speculaaskruiden
- Zout
- 1 ei
- 200 g bloem
- 75 g gemalen amandelen zonder vlies
- 1 mespunt bakpoeder
- 1 el crème fraîche
- Bakpapier

## Bereiding

- Hak de cranberry's grof –
- Roer boter suiker de vanillesuiker speculaaskruiden en zout tot een crème ( mixen )
- Voeg het ei en de crème fraîche erbij.
- Meng de cranberry's erdoor
- Maak 30 hoopjes op een met bakpapier beklede bakplaat druk op het laatst nog wat losse cranberry's in de koekjes.
- Bak ze 20 minuten in een voorverwarmde oven van 175 graden of in een hete luchtoven op 150 graden.
- Na het afkoelen eventueel met poedersuiker bestrooien.

*Niet allemaal tegelijk opeten bewaar er nog twee voor morgen.*