# Friese dumkes

## Ingrediënten

1 Zakje(s) Dr. Oetker Hazelnoten
180 g Bloem
0.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1 tl (theelepels) Anijspoeder
1 el (eetlepels) Anijszaad
1 tl (theelepels) Gemberpoeder
1 tl (theelepels) Kaneel
snufje(s) Zout
120 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
100 g Donkere basterdsuiker
1 Stuk(s) Ei
1 el (eetlepels) Volle melk

## Keukenspullen

Weegschaal
Kom
Mengkom
Mixer met deeghaken
Huishoudfolie
Deegroller
Bakplaat
Bakpapier

## 1. Voorbereiden

Hak de **hazelnoten (1 zakje)**, maar hak ze niet te fijn. Zet de grofgehakte hazelnoten apart. Weeg de **bloem (180 g)** af en meng in een kom met het **bakpoeder (0.5 tl Dr. Oetker Backin)** en de **specerijen (1 tl anijspoeder, 1 el anijszaad, 1 tl gemalen gember, 1 tl kaneel, snufje zout)** goed door elkaar.

## 2. Dumkesdeeg maken

Doe de **boter (120 g)** en de **bruine basterdsuiker (100 g)** in een kom en mix deze door elkaar. Voeg het **ei (1 stuk)** toe.

Voeg hierna het bloemmengsel toe en kneed tot een samenhangend deeg. Voeg als laatste de **volle melk (1 el)** toe. Kneed het deeg nog eenmaal kort.

Rol het deeg tussen twee vellen huishoudfolie uit tot een plak van 1 centimeter dikte.

Leg dit voor een uur te rusten in de koelkast.

## 3. Friese dumkes bakken

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 165°C). Bekleed de bakplaat met een vel bakpapier.

Neem de plak deeg uit de koelkast. Snijd het deeg in rechthoekjes van 2 bij 4 centimeter. Leg deze, met voldoende tussenruimte, op de bakplaat. Bak de koekjes in 20 tot 25 minuten gaar in het midden van de oven.

Genietsje jo miel! (Eet smakelijk!)

> Hecht je aan mooie rechte en gelijkmatige plakken? Neem dan bijvoorbeeld een liniaal en rol hierlangs met een pizzasnijder.