

Recept voor speculaas

Ingrediënten:

Voor ca. 25 speculaasjes.

- 125 g boter of margarine
- 1 snufje zout
- 150 g donkerbruine basterdsuiker
- 1 ei
- 300 g bloem
- 1 afgestreken theelepel bakpoeder
- 5 g speculaaskruiden
- maïzena of bloem om te bestuiven



Bereiding:

1. Bereid het deeg al een dag van tevoren, zodat het deeg kan rusten voor extra stevigheid en de smaak goed kan intrekken.
2. Meng de boter met het zout, ei, suiker en speculaaskruiden met de mixer tot een gladde massa.
3. Kneed het meel in delen door de massa tot een glad deeg ontstaat en laat dit deeg een nacht in de koelkast rusten.
4. Oven op 175 °C voorverwarmen.
5. Voordat je het deeg tot koekjes verwerkt nog een keer doorkneden tot het niet meer zo hard is.
6. De speculaasplank met maïzena bestuiven, een klein stuk deeg nemen en dit voorzichtig in de vorm drukken. Dit kan met de hand maar kan ook met een deegroller.
7. Zodra de vorm gevuld is, draai je de plank om en zal door voorzichtig te kloppen het deeg vanzelf loslaten. Leg de deegvorm op het bakblik en snij er de eventueel overtollige deegresten met een mes af.
8. Zonder speculaasplank kun je het deeg op een met bloem bestoven oppervlak uitrollen en dan met verschillende koekjesuitstekers vormpjes uitsteken.
9. Voor kruidnoten maak je kleine bolletjes die je dan een beetje platdrukt op het bakblik.
10. Het deeg op een met bakpapier bekleed bakblik leggen en bij 175 °C in het midden van de oven circa 15-20 min bakken (afhankelijk van de dikte van het deeg) .
11. Laat de koekjes goed afkoelen en bewaar ze in een afgesloten koektrommel.

Zelfgemaakte speculaaskruiden: Meng 10 tl. kaneelpoeder met 2 tl. gemalen nootmuskaat, 2 tl. gemalen kruidnagel, 1 tl. gemalen kardemon, 1 tl. gemberpoeder en 1 tl. gemalen witte peper en doe dit mengsel in een goed afsluitbaar kruidenpotje.