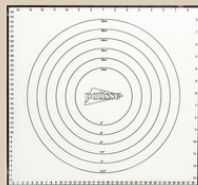




Handige antislip
bakmat



Speculaasbrokken



TIP: Rasp de citroen met een
Microplane zesteur.



Ingrediënten

500 gram (Zeeuws)bloem
240 gram roomboter, op kamertemperatuur
3/4 tl zout
rasp van 1/2 citroen
275 gram bruine basterdsuiker
60 ml karnemelk
25 gram speculaaskruiden
2 tl baking soda

Voor de garnering:

1 losgeklopt ei
garneeramandelen

(recept van Rutger Bakt)

Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten bij elkaar en meng deze tot een samenhangend deeg. Kneed niet te lang door.
2. Verpak het deeg in plastic folie en laat dit minimaal 1 uur rusten, maar liever een dag in de koelkast.
3. Haal het deeg een uur voor de verdere verwerking uit de koelkast anders is hij te hard.
4. Verwarm de oven voor op 160 graden.
5. Kneed het deeg nog even kort door en rol hem uit op een met bloem bestoven aanrecht tot een dikte van 1 cm. (Zelf gebruik ik een bakmat)
6. Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat (of schuif de bakmat op een bakplaat) en bestrijk hem met de helft van het losgeklopte ei.
7. Decoreer de speculaas met de amandelen en bestrijk hem nogmaals met het ei.
8. Bak de speculaas ca 45-55 minuten en laat hem afkoelen.
9. Breek hem in grote stukken.

Lekker met warme chocomel