

SPECULAAS BAKKEN OP DE OUD HOLLANDSE MANIER

De speculaasplank is de ouderwetse koekvorm die de bakker vroeger gebruikte.

Met deze plank kan men nog op de ouderwetse manier de koekjes maken.

- De plank met keukenolie invetten.
- Na 2 uur opnieuw invetten.
- Daarna wat bloem strooien in de koekjesvorm.
- Dan het deeg er goed indrukken en restant van het deeg weg snijden.
- De plank omdraaien en een tik geven op de bakplaat zodat de koekjes op de plaat vallen.
- Nu de plank opnieuw bestrooien met meel en daarna het deeg weer in drukken en afsnijden.
- Dit net zolang herhalen tot het deeg op is en daarna het geheel bakken.

TIP: maak het deeg een dag eerder, dan trekken de smaken van de speculaaskruiden er goed in. Bewaar het deeg in de koelkast. Maak er een rol van (inpakken in plastic folie). Snij er plakken vanaf waarmee de speculaasplank wordt gevuld.

Recept speculaas

Ingrediënten voor 80 speculaasjes

600 gr meel
250 gr boter
2 eieren
300 gr bruine suiker

1 tl zout 10 gr bakpoeder 10 gr speculaaskruiden 1 tl kaneel 1 tl kardemon 1 tl nootmuskaat 1 tl gemalen kruidnagel

De boter met de suiker, zout en eieren in een schaal tot room mengen. Het meel met de kruiden en bakpoeder mengen. Dit alles tot een taartdeeg kneden en minimaal 60 minuten koel laten staan.

De speculaasvorm met meel bestrooien (zie hierboven). Wat te veel is er weer uitkloppen. De bakplaat invetten en de oven op 200 graden voorverwarmen.

De speculaasjes met melk bestrijken en midden in de oven 12 tot 14 minuten bruin bakken.

Het speculaasplankje mag nooit in de oven!



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl