

Recept speculaas

Ingrediënten voor 80 speculaasjes

600 gr meel
250 gr boter
2 eieren
300 gr bruine suiker
½ tl zout
10 gr bakpoeder
10 gr speculaaskruiden
1 tl kaneel
½ tl kardemon
½ tl nootmuskaat
½ 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 60 minuten koel laten staan.

Uit het deeg een armdikke rol vormen. De speculaasvorm met meel bestrooien. Wat te veel is er weer uitkloppen. De bakplaat invetten en de oven op 200 graden voorverwarmen.

Het deeg op de vorm leggen en met beide handpalmen in de uitgesneden verdieping drukken. Zodra de vorm goed gevuld is, het overtollige deeg met een dun mes (of beter een snijdraad) afsnijden. De vorm omdraaien en het deeg er zachtjes uitkloppen. De speculaasjes op de bakplaat leggen.

De speculaas dan 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