



Speculaas

Huisgemaakte speculaas met de typische warme kruiden van kaneel, nootmuskaat en gember. Knapperig, geurig en verrassend eenvoudig om zelf te maken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	30	Dessert

Ingrediënten

500 gr zelfrijzende bloem
500 gr donkerbruine suiker
3 gr gemalen nootmuskaat
3 gr gemalen kaneel
2 gr gemalen gember
5 gr baksoda (natriumbicarbonaat)
5 gr zout
250 gr ongezouten boter, op kamertemperatuur
1 ei

Bereidingswijze

- 1.** Meng de bloem, de donkerbruine suiker, de kaneel, de nootmuskaat, de gember, de baksoda en het zout in een grote kom.
- 2.** Voeg de boter in stukjes toe en wrijf die met de vingertoppen door het bloemmengsel tot je een kruimelig geheel krijgt.
- 3.** Voeg het ei toe en kneed alles snel tot een samenhangend, soepel deeg. Werk zo kort mogelijk om te vermijden dat de boter te warm wordt.
- 4.** Vorm het deeg tot een bal, wikkel het in plasticfolie en laat het minstens 30 minuten rusten in de koelkast.
- 5.** Verwarm de oven voor op 180 graden C (hetelucht 160 graden C) en bekleed een of twee bakplaten met bakpapier.
- 6.** Haal het deeg uit de koelkast. Rol het tot worstjes van ongeveer 3 cm doorsnede en snijd er plakjes van ongeveer 5 mm dikte van af.
- 7.** Leg de plakjes met voldoende tussenruimte op de voorbereide bakplaten, want de koekjes lopen iets uit tijdens het bakken.
- 8.** Bak 8 tot 10 minuten in de voorverwarmde oven tot de randen lichtjes kleuren. Let op: speculaas lijkt nog zacht als hij uit de oven komt, maar wordt hard en knapperig bij het afkoelen.
- 9.** Laat de koekjes 5 minuten op de bakplaat rusten en leg ze daarna op een rooster om volledig af te koelen.

Tip

Voeg voor nog meer smaakdiepte een mespuntje kardemom of kruidnagel toe aan het kruidenmengsel. Bewaar de afgekoelde speculaas in een goed afgesloten blik, dan blijven de koekjes minstens twee weken knapperig.

Lekker met

Serveer bij een kop koffie of thee.

Dranktip

Een kop sterke zwarte koffie of een klassieke Engelse breakfast tea is de ideale begeleider bij speculaas.