

Ingrediënten

350g zachte boter, 1 middelgroot ei, 350g bruine suiker, 450g witte bloem, 1 eetlepel maagzout, 1 koffielepel zout, 1 koffielepel kaneelpoeder of speculaaskruiden.

Tijd: > 2 uur
Keuken: Belgisch
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Speculaas

Bereidingswijze

Vermeng 350g zachte boter met 1 middelgroot ei en 350g bruine suiker. Maak een bolletje van het deeg en zet het een nacht in de koelkast. Zeef 450g witte bloem, doe er 1 eetlepel maagzout, 1 koffielepel zout en 1 koffielepel kaneelpoeder of speculaaskruiden bij. Snij de suikerboter in stukjes en strooi die over de bloem. Kneed alles met de vingers tot een homogeen deeg (bewerk dit minstens 2 a 3 minuten). Voeg eventueel een beetje water toe om het deeg bewerkelijker te maken. Doe het speculaasdeeg in een kom, dek het af met een schone theedoek en zet het nog eens 12 uur koel weg. Rol het deeg 2 a 3 mm dik uit op een met bloem bestoven werkvlak. Verdeel het in rechthoekjes of steek er met vormpjes leuke figuurtjes uit (hartjes, dennenboompjes, sterren). Leg de koekjes op een vel bakpapier op de bakplaat, bestooi ze eventueel met amandelsnippers en bak ze ongeveer 20 minuten op 150°C. Nog even dit het ei maakt de speculaas zacht. Als u de koeken liever knapperig hebt, maak het deeg dan zonder ei.