

Ingrediënten

250 zelfrijzend bakmeel 2 el
speculaaskruiden 175 g boter of
margarine 1 ei 1 el honing 12 ml
Natrena Vloeibaar 1 el bloem

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

speculaas

Suikervrij van de site van Natrena erg lekker

Bereidingswijze

Voeg de speculaaskruiden bij het zelfrijzend bakmeel. Snijd de boter met twee messen door het bakmeel tot kleine blokjes. Klop het ei los en meng de helft ervan met de honing en de Natrena Vloeibaar door het bakmeel. Kneed alles met een koele hand tot een samenhangend en soepel deeg. Verpak het deeg in folie en leg het een half uur in de koelkast. (Maak het deeg eventueel een dag van tevoren zodat de smaken van de kruiden goed intrekken). Vet de bakplaat in. Verwarm de oven op 160? C. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een lap van ca. 1 cm dik en leg deze op de bakplaat. Druk de amandelen erin en bestrijk de deeglap met de rest van het ei. Bak de speculaas in het midden van de oven in 30-35 minuten gaar. Haal de speculaas uit de oven en laat deze afkoelen op de bakplaat. Breek de speculaas in stukken als deze afgekoeld en stevig is.

Serveertips

Tips: Pepernoten Vorm knikkers van het deeg en leg ze met een afstand van 2 cm op de bakplaat. Druk ze met de duim iets platter. Bak ze in ca. 15 minuten gaar. Speculaasjes Gebruik hiervoor een speculaasvorm en bestuif deze met bloem. Druk een stuk deeg stevig in de vorm en snijd het overtollige deeg zo dicht mogelijk langs de vorm weg. Klop de speculaas voorzichtig uit de vorm en leg ze met de gladde kant naar onderen op de ingevette bakplaat. Bak de speculaasjes in 15-20 minuten gaar. Laat ze afkoelen en steek ze dan pas van de bakplaat. Speculaaskruiden zelf maken Meng 3 el kaneel, 1/2 tl nootmuskaat, 1/4 tl gemalen foelie, 1/2 tl gemalen piment, 1/4 tl gemalen koriander (ketoembar), 1/2 tl gemberpoeder en 1/2 tl kruidnagelpoeder. Bewaar het kruidenmengsel in een goed afgesloten potje. Bijzonderheden Speculaas met suikervervanger is brosser dan speculaas met suiker bereid. Bak de speculaas minimaal een dag voor gebruik