

### Ingrediënten

450 gram bloem 350 gram boter  
225 gram bruine basterdsuiker 5  
theelepels bakpoeder 15 a 20  
gram speculaaskruiden zout  
zakje gepelde halve amandelen

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zoet  
**Soort\_gerecht:** Banket  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## speculaas

### Vorbereiding

Bakplaat bekleden met bakpapier

### Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten door elkaar en verdeel dit als een plaat van ongeveer 1 cm dik, over de bakplaat. Maak met een mes vierkantjes op deze plaat. Druk/leg op elk vierkantje een halve amandel. Bakken op overstand 3/4. Ongeveer 180 tot 200 graden celcius. Voor ongeveer 20/30 minuten.

### Serveertips

Goed laten afkoelen en dan blokjes breken/snijden. Lekker bij warme chocolade melk en/of koffie bij koud nat guur winterweer