Smulweb

Ingrediënten

400 gram bloem 2,5 theelepels bakpoeder 1,5 theelepel speculaaskruiden 200 gram boter 250 gram bruine basterdsuiker 75 gram amandelsnippers

Tijd:	20-30 min.
Keuken:	Nederlands
Smaak:	Hartig
Soort_gerecht:	Tussendoortje
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Speculaas

Snoepgoed voor sinterklaas

Bereidingswijze

Bloem zeven en mengen met het bakpoeder, de speculaaskruiden en het zout. Basterdsuiker en (koude) boter toevoegen. Kneed een soepel deegje en laat dat vervolgens een nacht staan. Zo trekt de geur van de kruiden in het deeg. Wie een speculaasplank heeft kan die met meel bestuiven en er stukjes deeg indrukken. Anders deeg uitrollen en koekjes snijden. Koekjes op een beboterd bakblik met amandelsnippers bestuiven. Vervolgens in een matig warme oven(160 graden) bruin en gaar bakken.