

Ingrediënten voor 6 personen

250 gr zelfrijzend bakmeel, zout naar smaak, 2 eetlepels speculaaskruiden, 150 gr (licht)bruine basterdsuiker, 75 gr boter, 4 eetlepels melk, (50 gr ontvliesde amandelen),

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Nederlands

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Speculaas

Bereidingswijze

Zeef het zelfrijzend bakmeel met wat zout, de speculaaskruiden en de basterdsuiker boven een kom en snijd de boter hierin met twee messen klein. Voeg de melk toe en kneed alles tot een soepel deeg. Druk dit deeg op een beboterde bakplaat tot een laag van ? 1 cm uit, strooi er de amandelen over, bestrijk met wat melk en schuif de bakplaat ? 45 minuten iets onder het midden in een matig warme oven (140- 150°C). De speculaas moet door en door gaar en lichtbruin van kleur worden. Breek de dikke speculaas na het afkoelen in brokken.