

Ingrediënten

* 185 gram zelfrijzend bakmeel
(gezeefd) * 85 gram donkere
basterdsuiker * 10 - 15 gram
speculaaskruiden * snuffje zout *
120 gram koude boter in stukjes *
100 gram blanke amandelen

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

Speculaas

Is heel eenvoudig zelf te maken en zorgt voor een heerlijke geur in het hele huis.

Bereidingswijze

Meng bakmeel, suiker, speculaaskruiden en zout goed door elkaar. Voeg de boter toe en kneed het mengsel met de vingertoppen tot een kruimelig deeg. Kneed het mengsel snel tot een soepel deeg. Verpak het deeg in huishoudfolie en laat het 30 minuten in de koelkast rusten. Verwarm de oven voor op 170°C. Rol het deeg uit tot een lap met een dikte van 6-8 mm. Leg de deeglap op de ingevette bakplaat en prik het deeg met een vork regelmatig in. Druk de amandelen in het deeg. Bak de speculaas in ongeveer 25 minuten bruin in het midden van de oven. Laat de speculaas vervolgens op een rooster afkoelen. Breek de speculaas in brokken voor u deze serveert.