

Ingrediënten

1 sinaasappel 250 g zelfrijzend
bakmeel 125 g bruine
basterdsuiker zout 2 eetlepels
speculaaskruiden 175 g koude
boter of margarine 2 eetlepels
bloem ? zakje garneramandelen
(Baukje)

Tijd: > 1 uur
Keuken: Internationaal
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Speculaasbrokken

De smaken van de kruiden trekken beter in het deeg als u het 24 uur in de koelkast laat rusten.

Bereidingswijze

De sinaasappel goed wassen en de schil raspen. Boven een kom het zelfrijzend bakmeel, de basterdsuiker, een snufje zout en de speculaaskruiden zeven. De sinaasappelrasp en de boter toevoegen. Met twee messen de boter tot kleine korreltjes door het bakmeel snijden. Met een koele hand het snel tot een soepel deeg kneden (als het deeg te droog is 1 a 2 eetlepels melk toevoegen). Het deeg verpakken in plasticfolie en in de koelkast leggen. De oven voorverwarmen op 175°C. De bakplaat invetten. Het aanrecht bestuiven met bloem en het deeg uitrollen tot een lap van ? 1 cm. dik. De amandelen erin drukken. In het midden van de oven de speculaas in ? 45 minuten bruin en gaar bakken. Laten afkoelen en in stukken breken.