

Ingrediënten voor 8 personen

200 g boter, 250 g  
kandijpoedersuiker, 2 eieren, 1  
eetlepel speculaaskruiden, 500 g  
zelfrijzend bakmeel of gewone  
bloem met 5 g bakpoeder

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zoet  
**Soort\_gerecht:** Banket  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Speculaas

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175 °C Meng de boter met de suiker en eieren. Kneed er de kruiden en bakmeel door tot een homogeen deeg. Dek het af en laat het 2 dagen rusten in de koelkast. Laat het deeg op kamertemperatuur komen en rol het uit op de gewenste dikte of druk het deeg in speculaasvormen met behulp van een speculaasplank. Een andere mogelijkheid is om het deeg tot een stevige worst van 5 tot 6 cm doorsnede te rollen en er plakjes van te snijden. Bestrijk de bakplaat met boter en schik de plakjes op of tik de speculaaspoppen uit de vormen. Versier de speculaas evt. met geschaafde amandelen. Bak ze ca. 20 minuten in de oven. Schep ze van de bakplaat en laat ze afkoelen op een taartrooster.