

SPECULAASBROKKEN

Ingrediënten: 200 gram molenbloem
100 gram bruine basterdsuiker
100 gram boter
1 mespunt zout
1 lepel losgeklopt ei
+ 4 theelepels speculaaskruiden
1 theelepel bakpoeder
eventueel wat melk.



Verwarm de oven tijdig voor op 175°C of op stand 3, en beboter de bakplaat. Doe op de melk na alle ingrediënten in een kom (de bloem en de bakpoeder even door een zeef). Snijd met twee messen de boter in kleine stukjes en kneed er met een koele hand een deegbal van.

Als het deeg te droog is wat melk toevoegen tot het deeg helemaal los laat van de kom. Op het bakblik de deegbal uitrollen tot een halve centimeter dikke lap. De lap bestrijken met het overige ei. Bak de speculaas in het midden van de oven in +.30 minuten gaar.

PEPERNOTEN

Ingrediënten: 150 gram molenbloem
75 gram bruine basterdsuiker
60 gram boter
ong. 3 eetlepels melk
1 eetlepel speculaaskruiden
(naar behoefte meer of minder)
1 mespunt zout
1 theelepel bakpoeder.

Bereiding deeg: zie speculaasbrokken

Draai van de deegbal kleine balletjes, leg deze op de bakplaat en druk ze iets plat. Bak de pepernoten in het midden van de oven in ong. 20 minuten gaar.

Tip: Laat kinderen zelf hun pepernootjes draaien, of andere figuurtjes maken.

GEVULDE SPECULAAS

Ingrediënten: 400 gram molenbloem
200 gram bruine basterdsuiker
300 gram boter
mespuntje zout
6 theelepels speculaaskruiden
4 theelepels bakpoeder
voor de vulling:
500 gram amandelspijs
 $\frac{1}{2}$ losgeklopt ei
1 eetlepel melk

Verwarm de oven tijdig voor op 160°C of op stand 2, en beboter de bakplaat.

Bereiding deeg: zie speculaasbrokken

Laat het deeg tenminste twee uren rusten in de koelkast. Maak intussen de amandelspijs met een half ei en de melk iets zachter.

Rol het deeg op een met bloem bestrooide aanrecht uit tot een lap van ong. één centimeter dikte (niet dikker). Snijd de lap in tweeën, en leg een lap op de bakplaat. Druk de spijs uit tot een stuk dat iets kleiner is dan de deeglap. Leg de spijs op de deeglap en doe de andere er overheen.

Druk de randen op elkaar en bestrijk de bovenkant met het overige ei.

Leg er eventueel nog amandelen op.

Zet de bakplaat in het midden van de oven en bak de gevulde speculaas in ongeveer 40 minuten gaar.

Laat de speculaas even op het bakblik afkoelen alvorens het op een rooster te leggen.

Geel succes
A.H.

