

# Speculaas

Als de speculaaskruiden zijn gemixt, staat niets meer in de weg om speculaas te maken. Het deeg voor speculaaskoekjes en speculaasbrokken kan een dag of langer van te voren worden gemaakt. In de koelkast bewaard, krijgen de kruiden de gelegenheid om al hun geweldige aroma's af te geven.

## Koekjes

Het zou mooi zijn als je een vorm hebt, een speculaasplank. Ik heb geen idee of je die hier in een winkel kunt kopen. Wellicht dan toch in

Nederland (laten) kopen of . . . misschien een handige Kärnten met een guts een Jausenbretl laten versieren . . . Niet een zo'n slecht idee, trouwens. Bedenk het net.



### Ingrediënten

- 200 gram meel (glattes weizenmehl)
- 150 gram roomboter (teebutter)
- 100 gram basterdsuiker (gelb zucker)
- 15 gram speculaaskruiden
- 100 gram amandelschijfjes
- 1 à 2 eetlepels water
- aardappelmeel

### Benodigd

- speculaasplank of koekuitstekers
- bakblik van ongeveer 20 x 30 cm
- plastic huishoudfolie
- deegroller
- bakpapier

### Bereiding

Zeef het meel boven een kom. Voeg de speculaaskruiden en de basterdsuiker toe. Snijd de boter boven de kom met een mes in kleine stukjes. Voeg het water toe en kneed van dit alles een deegbal. Pak het deeg in plastic folie en leg het een half uur tot één uur in de koelkast.

Warm de oven voor op 180 graden.

Neem het deeg en leg het tussen twee vellen plastic folie. Rol het deeg uit met de deegroller tot een dunne plak. En dan zijn er twee mogelijkheden.

### Met speculaasplank

Bestrooi de speculaasplank met aardappelmeel. Vul de speculaasfiguren met het deeg. Klop de koekjes uit de plank op het aanrecht en leg ze op het bakpapier in het bakblik. Ga door tot je alle deeg verbruikt hebt.



### Met koekuitstekers

Steek met de vormpjes de koekjes uit het deeg en leg ze op het bakpapier in het bakblik. Ga door tot je alle deeg verbruikt hebt.



Bak de koekjes in ongeveer 25 minuten gaar en bruin in de voorverwarmede oven.



## Brokken

Als je niet zo fijn besnaard bent voor koekjes, kun je je ook uitleven op het maken van speculaasbrokken. Wel zo makkelijk en net zo lekker!

### Ingrediënten

- 200 gram meel (glattes weizenmehl)
- een half zakje bakpoeder (backpulver)
- 150 gram roomboter (teebutter)
- 100 gram basterdsuiker (gelb zucker)
- 1 ei
- ½ eetlepel speculaaskruiden
- 2 eetlepels witte amandelen

### Benodigd

- bakblik van ongeveer 20 x 30 cm
- plastic huishoudfolie
- deegroller
- bakpapier
- bakwastje

### **Bereiding**

Zeef het meel en het bakpoeder boven een kom. Voeg de speculaaskruiden en de basterdsuiker toe aan de kom met het meel. Snijd de boter boven de kom met een mes in kleine stukjes. Kneed van dit alles snel een soepele deegbal. Pak het deeg in plastic folie en leg het een half uur tot één uur in de koelkast.

Warm de oven voor op 150 graden. Klop het ei los in een schaalpje.

Neem het deeg en leg het tussen twee vellen plastic folie. Rol het deeg uit met de deegroller tot een lap van een centimeter dik. Snijd de lap in twee of vier stukken en leg ze op het bakpapier in het bakblik.

Bestrijk het deeg met het losgeklopte ei en versier de lap met de amandelen. Schuif de bakplaat in de oven en bak de speculaas in 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven gaar.

Haal de speculaas uit de oven en laat het afkoelen.

Niet vergeten . . . tanden poetsen!

**Karin Mollee**

