

SPECULAAS

Typisch bruin koekje uit België en Nederland.

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 60 gram bloem
- 4 soeplepels bruine suiker
- 25 gram boter
- Een half ei
- Een halve koffielepel gist (= bakpoeder)
- Een snuifje zout
- Een halve koffielepel kaneel
- Een halve koffielepel speculaaskruiden:
 - Muskaatnoot
 - Kruidnagel
 - gember

Materiaal

- Kom
- Vork
- Weegschaal
- Beker
- Uitsteekvormpjes
- Bakpapier
- Mes
- Deegrol

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Meng de bloem, de bruine suiker, de gist en het zout in een kom.
- Voeg de kaneel en de speculaaskruiden toe.
- Smelt de boter.
- Voeg de boter en het ei toe.
- Meng alles en kneed het deeg.
- Rol het deeg uit met een deegrol. Het deeg moet ongeveer een halve centimeter dik zijn.
- Gebruik de uitsteekvormpjes om koekjes te maken van het deeg.
- Bak de koekjes 20 minuten in de oven op 180 graden.
- Laat de speculaas 5 minuten afkoelen tot hij hard is.