

Dikke speculaas:

200 gram bloem

150 gram boter of margarine, deze kan je het beste als laatste en in stukjes gesneden toevoegen. Kneed wat makkelijker :-)

5 gram bakpoeder (dubbele hoeveelheid= 1 zakje)

130 gram bruine basterd suiker

snuf zout

1 eetlepel melk of water

15 gram goede speculaaskruiden (1 1/2 eetlepel)

50 à 100 gram amandelen om op de speculaas te doen.

Zeef bloem, bakpoeder en de kruiden, voeg de bruine basterd en zout toe.

Snij de boter en meng het door het deeg, melk of water erbij en kneedt snel een samenhangende bal.

Kneed het deeg in de ronde staaf, iets kleiner dan de breedte van de koekjes, wikkel het deeg in aluminiumfolie en laat het 24 uur in de koelkast rusten.

In dikke plakken snijden en de amandelen erop doen. Op een beboterde bakplaat, of bakpapier (handiger) plmn 30-40 minuten bakken. Midden in de oven, hete lucht op 175 graden (matige oven).

Hou er rekening mee dat de koekjes nog iets uitzetten, dus leg het deeg niet te dicht op elkaar.

Veel plezier met het deeg maken!

En nog meer plezier met de speculaas opeten!

Maaïke Frankena

Praktijk Twee Handen