



Speculaas

Huisgemaakte speculaas met de typische warme kruiden van kaneel, nootmuskaat en gember. Knapperig en geurig.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	30	Koekjes

Ingrediënten

- 500 gr zelfrijzende bloem
- 500 gr donkerbruine suiker
- 3 gr nootmuskaat
- 3 gr kaneel
- 2 gr gember
- 5 gr baksoda (natriumbicarbonaat)
- 5 gr zout
- 250 gr ongezoeten boter
- 1 ei

Bereidingswijze

1. Roer de bloem en de suiker door elkaar met een lepel.
2. Voeg de kruiden, het zout en de baksoda toe.
3. Voeg het ei en de boter toe en kneed alles goed tot een samenhangend deeg.
4. Verwarm de oven voor op 180 °C.
5. Rol het deeg in rolletjes van 2 à 3 cm doorsnede en snijd er plakjes van een halve centimeter af.
6. Leg de plakjes op een bakplaat met bakpapier, met voldoende ruimte ertussen (ze lopen nog uit).
7. Bak 6 à 10 minuten op 180 °C. Haal uit de oven en laat afkoelen op een rooster.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)