

Speculaas (voor 15 – 20 porties)

Ingrediënten

300 gram bloem

175 gram boter

150 gram lichtbruine basterdsuiker

4 eetlepels speculaaskruiden

halve theelepel zout

2 à 3 eetlepels koud water

25 gram ongezoeten amandelen

Bereiden:

1. Weeg en meet de ingrediënten af.
2. Meng de bloem met de suiker.
3. Snijd de boter in blokjes.
4. Doe de boter bij de bloem.
5. Voeg ook het zout en de speculaaskruiden toe.
6. Goed kneden.
7. Vul een maatbeker met 100 milliliter water.
8. Voeg met de maatbeker aan het eind zoveel koud water toe als nodig is om een soepel deeg te kneden.
9. Het is het beste om het deeg enkele uren tot maximaal 2 dagen afgedekt in de koelkast te bewaren voordat je het gaat bakken.

Bakken:

1. Verhit de oven voor op 175° Celsius.
2. Vet een ovenvorm in met wat olie of margarine.
3. Duw het deeg met je vingers in de ovenvorm.
4. Maak de bovenkant glad.
5. Duw een aantal amandelen in de bovenkant van de speculaas.
6. Bak de speculaaskoek 30 minuten in de oven totdat het deeg gaar en bruin is.
7. Haal de speculaas uit de oven.
8. Minimaal 10 minuten laten afkoelen voordat je de speculaaskoek uit de vorm haalt.
9. Smakelijk eten!
10. Bewaar de speculaas goed afgesloten, bijvoorbeeld in een koekblik. Dan blijft die lekker vers en knapperig.