



SPECULAASJES

Recept voor een simpel Oud-Hollandse specialiteit. De lekkerste, knapperige speculaasjes bak je zelf! Dit recept is een variant op het recept voor dikke speculaasbrokken. Met lichte basterdsuiker in plaats van donkere basterdsuiker.
Bron: RutgerBakt.



Vorbereiding: 25 min. Wachtijd: 1-2 uur. Bereiding: ca. 13-15 min.

Ingrediëntenlijst

- Lelie's Speculaasmix 425 gram
of 400 gram Lelie's Tarwebloem + ½ tl zout + 3½ el speculaaskruiden + 1½ tl baking soda
- 225 gram lichtbruine basterdsuiker
- 45-50 ml karnemelk, op kamertemperatuur
- 190 gram boter, op kamertemperatuur mengt het makkelijkst
- ¼-½ citroen, rasp of citroensap (1 el rasp = 3 el sap)
- Rijstemeel of Lelie's Tarwebloem om de speculaasplank te bestuiven

Bereiding

- Rasp de citroen
- Meng de speculaasmix, lichte basterdsuiker, karnemelk, citroenrasp (of een beetje citroensap) en de boter door elkaar tot een samenhangend deeg.
- Verpak het deeg in huishoudfolie en laat het minimaal een uur rusten.
- Terugkoelen in de koelkast mag, maar is niet noodzakelijk. Haal het deeg in dit geval minimaal een uur voor gebruik uit de koelkast. Laat het goed op kamertemperatuur komen.
- Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven).
- Kneed het deeg voor gebruik nog kort door.
- Als je een speculaasplank gebruikt, moet je deze eerst voorzien van een dun laagje rijstemeel of tarwebloem om te voorkomen dat de koekjes in de plank blijven plakken. Dit gaat het makkelijkst door het rijstemeel of bloem met een theezeeffje over de plank te strooien en het overtollige meel/bloem er vervolgens af te kloppen.
- Druk het deeg stevig in de vormpjes en snijd het vlak af met een scherp mes. Draai de plank om en sla er voorzichtig mee op het werkblad om de speculaasjes uit de vorm te krijgen.
- Als je geen speculaasplank hebt, kun je het deeg ook uitrollen tot een dikte van 3 à 4 mm en daar speculaasjes uitsnijden of -steken.
- Leg de speculaasjes met voldoende tussenruimte op het bakpapier op de beklede bakplaat.
- Bak de speculaasjes op 165°C in 13-15 min. gaar en laat ze afkoelen op een rooster.
- Bewaar ze in een luchtdichte bewaardoos.



Tot Slot

- Wil je amandelspeculaasjes bakken? Strooi dan voor het bakken eerst wat amandelschaafsel over het bakpapier en leg daar de ongebakken koekjes op.
- Luchtdicht verpakt kun je deze speculaasjes 1-2 weken bewaren op kamertemperatuur. Invriezen kan ook. Je kunt zowel het deeg als de gebakken speculaasjes voor 2-3 maanden invriezen als je ze goed luchtdicht verpakt.