



SPECULAAS

Het is de tijd van het jaar, vanaf de herfstvakantie tot ruim na de kerstvakantie zijn wij absolute fans van verse speculaas, maar eigenlijk als mama ben ik nog meer fan van de heerlijke geur van kaneel, koekkruiden en gezelligheid in huis...

INGREDIENTEN

- 200 gram boter (échte melkerijboter) op kamertemperatuur
- 250 gram donkere kandijnsuiker (de donkerste)
- 2 eieren
- 500 gram zelfrijzende bloem
- 15 gram speculaaskruiden (of koekkruiden, of ...)





Ik wil met plezier mijn supereenvoudig recept delen:

Er hoeven hier zelfs geen stapjes te zijn, gooi alles in een pot en kneden maar! Bakken doe je op 175°C, de lengte hangt af van de dikte van je speculaas, hele dunne is op 8 minuten klaar, maar meestal reken ik op 15 minuten en dan controleer ik. Na 20 minuten moeten ze er zéker uit. Tot zover het eenvoudige recept, maar nu even wat tips voor meer en langere gezelligheid:

DIT DEEG:

- maak je best de dag voordien, zodat de kruiden goed in het deeg kunnen trekken. Ik gebruik vaak 20 gram kruiden, maar met 15 gram heb je 'gewone' speculaas.
 - kan je gemakkelijk 5 dagen in de koelkast bewaren en dus elke dag een verse portie bakken en dus ook elke dag heerlijke geuren in huis hebben.
 - zou ook invriesbaar zijn, maar daarvoor krijgt het hier nooit de kans, dus nog niet getest.
 - is uitermate geschikt om gevulde speculaas mee te maken
- Rol een portie deeg uit tot een vierkant van een halve centimeter dik.
 - Spreid daarover amandelspijs (125 gram amandelmeel, 125 gram suiker, 1 ei en citroensap naar voorkeur).
 - Rol nog een portie deeg uit tot een vierkant van een halve centimeter dik en leg die over de vorige.
 - Versier (eventueel) met hele amandelen en wat opgeklopt ei voor glans.
 - Bak op dezelfde temperatuur, maar hiervoor heb je zeker 20 minuten nodig, meestal iets meer.
 - Snij in mooie vierkantjes nadat je het een beetje hebt laten afkoelen.

*Onze kinderen laten hun creativiteit altijd de vrije loop...
zo vond ik de laatste lading koekjes een prachtige koek:
vijf mannetjes die elkaars handjes vasthouden...*



Kan er meer broederliefde zitten in een speculaasje?

Ann Van der Flaas