MAISON PRIMAGO

SPECULAASJES

Ingrediënten:

- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 150 gram roomboter (op kamertemperatuur)
- 100 gram witte basterdsuiker
- 2 el speculaas kruiden
- snufje zout

Optioneel:

- suikeroogjes
- decoratiestiften (geel - voor de mijter)
- amandelschaafsel

Bereiden:

- Over voorverwarmen op 150 graden.
- De boter, suiker, bloem, zout en kruiden kneden en 2 ballen van maken*
- Uitrollen met een deegroller tot circa 1 cm dikte.
- Kies een koekjesvorm. Heb je geen koekvormpjes? Dan maak je een rol van de deegballen. De rol in plakjes snijden en op bakplaat verdelen. Dan heb je gewoon ronde speculaasjes. Lekker met amandelschaafsel.
- Wat de speculaasjes inmiddels ook voor een vorm hebben..... Bak deze in 15 à 20 minuten op 160 graden.
- Laat de speculaasjes afkoelen voordat je ze van de bakplaat haalt anders breken ze.

*Het lekkerste is wanneer je het deeg een avond van te voren al maakt zodat de kruiden goed in kunnen trekken.

Je bewaart het dan in huishoudfolie in de koelkast. Haal het deeg 1 uur voordat je gaat bakken uit de koelkast.

Tips voor de verschillende speculaasvormen op pagina 2

Pietenspeculaas: Ik heb de koekjes stempel gebruikt voor de Pietengezichten. Doe wat bloem in een bordje en voordat je de stempel gebruikt doop je de stempel in de bloem en herhaal dit iedere keer. Daarna steek je het gezicht uit met een ring en leg het op de bakplaat. Heb je geen koekjesstempel? Dan maak je een rol van de deegballen. De rol in plakjes snijden en op bakplaat verdelen en een mond tekenen in het deeg. Dan heb je gewoon ronde speculaasgezichtjes. De gezichtjes bakken zoals bij de bereiding beschreven staat en gelijk na het bakken de suikeroogjes er in drukken. Laten afkoelen voordat je ze van de bakplaat haalt anders breken ze. De Pietenhoedjes zijn gewoon van papier geknipt en niet eetbaar.

Sinterklaasmijters: Wij hebben de mijters gewoon zelf uitgesneden met een mes. Na het bakken, laten afkoelen en met een decoratiestift het kruis maken.

Halve maan speculaasjes: Hier heb ik net als de hartjes een koekjesvorm van. Maar ook kun je proberen de halve maan zelf uit het deeg te snijden. De speculaasmaantjes bakken zoals bij de bereiding beschreven staat en gelijk na het bakken het suikeroogje er in drukken. Laten afkoelen voordat je ze van de bakplaat haalt anders breken ze.

Halve maan speculaasjes: Hier heb ik net als de hartjes een koekjesvorm van. Maar ook kun je proberen de halve maan zelf uit het deeg te snijden. De speculaasmaantjes bakken zoals bij de bereiding beschreven staat en gelijk na het bakken het suikeroogje er in drukken. Laten afkoelen voordat je ze van de bakplaat haalt anders breken ze.