

SPECULAASBROKKEN

Voor 12 brokken

Bereidingstijd

Oventijd



Wat heb je nodig?

150 gram zelfrijzend bakmeel

130 gram donkerbruine basterdsuiker

snufje zout

30 gram amandelen

2,5 theelepels speculaaskruiden

150 gram bloem

1 ei

200 gram koude boter, in blokjes

Spullen

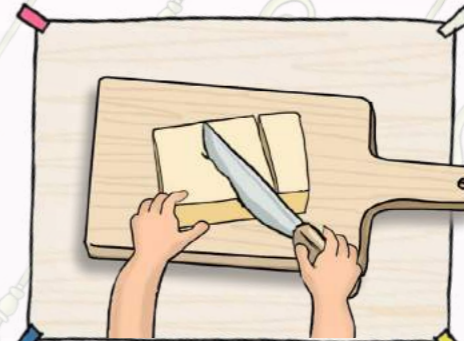
oven
snijplank
mes
kom
deegroller
bakplaat
bakpapier
kwastje



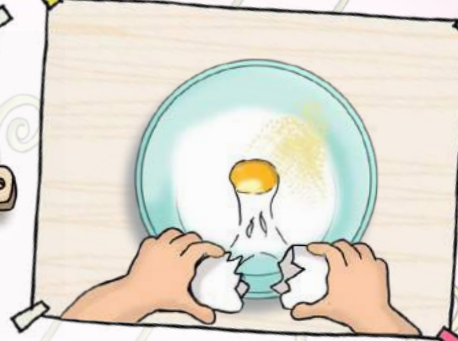
Hoe maak je het?



Papa verwarmt de oven voor op 160 graden.



Fien snijdt de boter in kleine blokjes en doet deze in een grote kom.



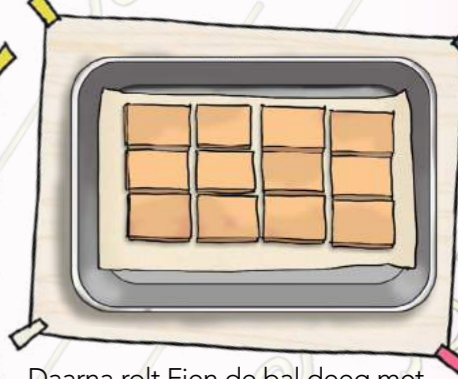
Teun klutst het ei en doet de helft bij de boter in de kom.



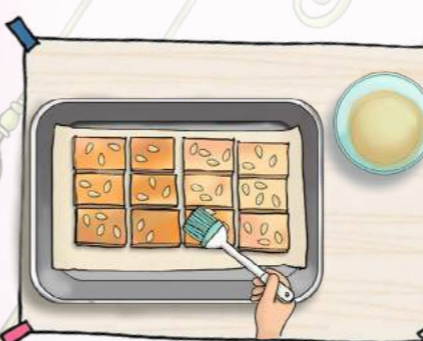
Fien doet het bakmeel, de bloem, de basterdsuiker, de speculaaskruiden en het snufje zout bij het ei en de boter in de kom.



Tijd voor vieze handen! Teun kneedt met zijn handen alle ingrediënten tot een stevige bal deeg en Fien strooit een beetje bloem op tafel.



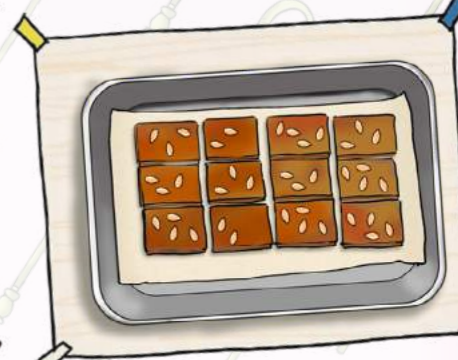
Daarna rolt Fien de bal deeg met een deegroller uit tot een plak van ongeveer 0,5 cm dikte en snijdt ze het deeg in 12 stukken. Teun legt de stukken op een bakplaat met bakpapier.



Teun drukt de amandelen in het deeg als versiering. Met een kwastje besmeert hij daarna het deeg met het overgebleven geklutste ei.



Voorzichtig schuift papa de bakplaat in de oven.



Na 20 minuten haalt papa voorzichtig de bakplaat uit de oven. De speculaasbrokken moeten eerst afkoelen, voor Fien en Teun ze kunnen opeten. Eet smakelijk!