

Maak zelf de lekkerste speculaasbrokken

Je kunt ze gemakkelijk in de supermarkt halen, maar het is toch juist leuk om zelf aan de slag te gaan?! Lekker en leuk om zelf speculaasbrokken te maken.

Wat heb je nodig voor de speculaasbrokken?

- 300 gram bloem
- 9 gram bakpoeder
- 175 gram donkere basterdsuiker
- 200 gram ongezoeten roomboter
- 75 ml melk
- 5 eetlepels speculaaskruiden
- ½ tl zout
- 1 ei
- Wat extra melk
- (halve) amandelen ter decoratie

Je maakt het als volgt:

Stap 1:

Zeef de bloem boven een beslagkom en voeg het bakpoeder toe, roer alles even door elkaar met de garde. Voeg hierna de suiker, speculaaskruiden en het zout toe en roer alles nogmaals goed door elkaar.

Stap 2:

Snijd de koude roomboter in kleine blokjes en doe deze bij de beslagkom. Giet tenslotte de melk erbij en kneed alles met de hand tot een mooie bal deeg. Verpak de deegbal in vershoudfolie en laat deze ongeveer 12 uur in je koelkast rusten.

Stap 3:

Haal een half uur voordat je de speculaasbrokken gaat maken het deeg uit je koelkast en haal het uit het plastic. Laat het op kamertemperatuur komen terwijl je de oven vast voorverwarmd op 170 graden.

Stap 4:

Leg het deeg op een vel bakpapier en sla een beetje plat met je hand. Leg er een tweede vel bakpapier op en rol het goed plat met een deegroller, zorg dat je deegplak niet dikker wordt dan een centimeter en overall even dik is. Haal het bovenste vel bakpapier er af en gooi weg, leg het vel bakpapier met het deeg op je bakplaat.

Stap 5:

Klop in een kommetje het ei met één theelepel melk en smeer met een kwastje het eimengsel over het deeg tot deze helemaal is ingesmeerd. Druk de halve (of hele) amandelen in het deeg en smeer nogmaals de hele bovenkant in met het eimengsel. Eventueel kan je met de botte kant van een mes de speculaasplak vast in blokjes verdelen door lichte strepen te trekken.

Stap 6:

Bak de speculaas circa 35 minuten in je oven en haal daarna de bakplaat er uit, laat de speculaas eerst op de bakplaat afkoelen. Leg deze daarna op een taartrooster om verder af te koelen en hard te laten worden.

De speculaasbrokken kan je prima bewaren in een afgesloten koektrommel of Weckfles.