

Speculaas

250 gram zelfrijzend bakmeel

65 gram tagatesse

$\frac{1}{2}$ theelepel zout

2 $\frac{1}{2}$ eetlepel speculaaskruiden

175 gram magere boter

50 gram blanke amandelen

Meng in een kom het zelfrijzend bakmeel, een $\frac{1}{2}$ tl zout en de speculaaskruiden door elkaar. Snijd de boter in kleine stukjes en meng ze door de bloem samen met de tagatesse. Kneed alles met koele hand snel tot een samenhangend en soepel deeg. Vorm het deeg tot een bal en verpak deze strak in plastic folie. Laat het deeg 1-3 dagen in de koelkast rusten, zodat de speculaasmaak zich goed kan ontwikkelen.

Zodra je het deeg wil afbakken, verwarm je de oven voor op 175 graden. Bestuif het werkblad en een deegroller met bloem en rol het deeg uit tot het 0.5 centimeter dik is. Steek het deeg met behulp van uitsteekvormpjes of een mes tot mooie koekjes. Leg ze met ruim 1 centimeter tussenruimte op een met bakpapier bekleedde bakplaat. Bak ze in circa 8 minuten gaar en laat afkoelen.

