

Kruidnoten

Ingrediënten:

- 100 gram boter
- 125 gram basterdsuiker
- 1 eetlepel speculaaskruiden
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 mespuntje zout
- 3 eetlepels melk

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 160 graden en vet de bakplaat in met margarine.

Zeef het bakmeel, zout, basterdsuiker en speculaaskruiden boven een kom en voeg de boter en de melk toe.

Kneed alles goed door elkaar tot een soepel deeg.

Voeg eventueel nog wat melk toe wanneer het deeg te kruimelig is.

Maak van het deeg kleine balletjes. Maak ze allemaal ongeveer even groot, anders worden ze niet goed tegelijk gaar.

Leg ze op het bakblik en druk ze iets plat. Bak ze in 15 tot 20 minuten lichtbruin en gaar.



Speculaasbrokken

Ingrediënten:

- 260 gram zelfrijzend bakmeel,
- 115 gram boter of margarine of half boter 1/2 margarine
- 280 gram bruine suiker,
- 1 theel. kaneel,
- 1 theelepel nootmuskaat,
- 1 theelepel gemalen kruidnagel,
- 1 theelepel gemberpoeder,
- 10 gram geschaafde amandelen,
- eventueel 1 eetlepel melk of water als het meel wat droog is.

Bereidingswijze:

Meng de suiker en boter tot een smeelige massa, in een grote kom of een elektrische mixer,

Meng het meel en de kruiden in een tweede kom.

Roer de droge ingrediënten bij de boter/suiker massa tot een homogene massa. Rol het geheel in een bal en laat deze afgedekt met plastic folie of een vochtige theedoek koud worden in de koelkast gedurende ongeveer 2 uur.

Gebruik een met meel bestoven bakplaat. Leg de geschaafde amandelen op de bakplaat en spreid het deeg voorzichtig uit over de amandelen. Druk het deeg even op de amandelen.

Bak het geheel in een voorverwarmde oven (175°C) gedurende ongeveer 15-20 minuten.

Laat het geheel even afkoelen (5 minuten) en breek de koek in stukken.

