

Speculaasbrokken

8 - 15 stukken    eenvoudig  tot 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de speculaas:

250 g bloem
1 zakje Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
125 g bruine suiker
zout en 15 g speculaaskruiden
150 g boter (koud, in stukjes)
45 g amandelen
3 eetl. melk
1 ei

Baktijd en oventemperatuur:

Elektrische oven 200°C (voorverwarmd) / Hete lucht 180°C (voorverwarmd) / Baktijd: 20 - 25 Min.

1 voor het deeg:

Vermeng de Backin met de bloem in een kom. Snijd de boter in kleine blokjes en doe ze bij de bloem. Voeg de suiker, de speculaaskruiden, het zout en de melk toe en verkruimel ze met de vingers door de bloem. Kneed het geheel tot een soepel deeg.

2 voor het bakken:

Verwarm de oven voor. Rol het deeg uit tot een deegplak van ca. 10 mm dik. Leg het deeg op de bakplaat. Garneer het deeg met amandelen en bestrijk het met losgeklopt ei. Bak de speculaas in het midden van de oven in 20-25 minuten bruin en gaar. Laat de speculaas afkoelen op een rooster. Breek de speculaas tenslotte in stukken.