



Uit oma's keuken

Oma's speculaasbrokken

2 PERSONEN



25 + 40 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  250 g volkoren tarwemeel
-  1½ tl bakpoeder
-  ½ tl zout
-  135 g donkerbruine basterdsuiker
-  1 el koek- en speculaaskruiden
-  110 g roomboter (op kamertemperatuur)
-  2 elvolle melk
-  ¾ ei
-  20 g garnere-amandelen

Benodigheden: vershoudfolie, deegroller, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

Vorbereiding

1. Kneed het meel, bakpoeder, de suiker, speculaas kruiden, boter en melk kort door elkaar tot een soepel deeg.
2. Vorm tot een bal, verpak in vershoudfolie en leg 1 uur in de koelkast.

Bereiding

3. Verwarm de oven voor op 170°C.
4. Klop het ei los.
5. Rol het deeg op het bakpapier uit tot een recht hoekige lap van 1 cm dik.
6. Leg het deeg met het bakpapier op de bakplaat.
7. Verdeel de amandelen erover en druk licht aan.
8. Bestrijk met het ei.
9. Bak in 35-40 minuten in het midden van de oven lichtbruin en gaar.
10. Laat in 30 minuten afkoelen tot kamertemperatuur op een rooster en breek in stukken.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

