

# SPEKULAAS

## Ingrediënten

400 g HOME BAKING BEREIDING VOOR SPEKULAAS  
100 g zachte boter/margarine of boter voor gistdeeg  
+- 50 ml koud water

## Werkwijze

- meng alle ingrediënten
- kneed tot een soepel deeg
- bestuif het werkblad en de deegrol met spekulaasbloem
- rol het deeg uit op +- 3 mm dikte en steek er figuren uit met behulp van uitsteekvormpjes of een spekulaasplank. Men kan van het deeg ook een rol maken en er schijfjes van 3 mm breedte van snijden
- beleg de bakplaat met bakpapier. Leg de deegstukjes er op met een tussenruimte van 3 cm
- bakken : in midden van voorverwarmde oven gedurende 10 à 15 minuten op +- 175 ° C
- neem de spekulaasjes van de plaat en laat ze afkoelen en opstijven op een taartrooster
- bewaren in een blikken koekendoos

## recept boterspekulaas

425 g HOME BAKING BEREIDING VOOR SPEKULAAS  
175 g MIRA of zachte boter

## werkwijze

zie hierboven

**Al deze ingrediënten zijn verkrijgbaar in onze winkel.**