

# Speculaasjes

## Wat heb je nodig

200 gram zelfrijzend bakmeel  
125 gram donkerbruine basterdsuiker  
1½ eetlepel speculaaskruiden

125 gram boter  
1 snufje zout  
2 eetlepels melk



Uitsteekvormpjes of speculaasplank



Snijd de boter in stukjes.  
Doe het zelfrijzend bakmeel in een beslagkom.  
Strooi het zout over het zelfrijzend bakmeel.



Doe de basterdsuiker ook in de beslagkom.  
Doe de speculaaskruiden er ook bij.  
Roer alles goed door elkaar.



Doe de boter ook in de beslagkom.  
Snijd de boter er met 2 messen doorheen.  
Doe de melk erbij.



Kneed met de hand tot een soepel deeg.  
Vorm er een bal van en verpak hem in folie.  
Leg het deeg een nacht in de koelkast.



Zet de oven op 150 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.  
Strooi wat bloem op het werkblad.  
Leg het deeg op het werkblad en kneed het even kort door.  
Rol het deeg uit tot een plak van ½ cm dik.



Steek figuurtjes uit het deeg.  
Leg de figuurtjes voorzichtig op de bakplaat.  
Dit gaat makkelijk met een pannenkoekmes.  
Je kunt ook figuurtjes maken met een [speculaasplank](#).



Zet de bakplaat in de oven.  
Bak de speculaasjes in 15 minuten gaar.  
Laat ze 5 minuten afkoelen op de bakplaat.  
Leg ze op een taartrooster om ze verder af te laten koelen.