

Spelt speculaasjes

Wat heb je nodig

175 gram speltbloem
75 gram plantenmargarine
95 gram lichtbruine basterdsuiker
4 eetlepels karnemelk
speltbloem of rijstemeel

2 theelepels bakpoeder
½ theelepel baking soda
2½ theelepel speculaaskruiden
1 snufje zout



Uitsteekvormpjes of speculaasplank



Snijd de plantenmargarine in stukjes.
Hang een zeef in een beslagkom.
Doe de bloem, het bakpoeder en de baking soda in de zeef.
Doe het zout en de speculaaskruiden erbij en roer alles door de zeef.



Doe de suiker en de boter ook in de beslagkom.
Snijd de boter er met 2 messen doorheen.
Doe de karnemelk erbij.



Knead met de hand tot een soepel deeg.
Als het deeg te droog is, nog 1 eetlepel karnemelk erbij doen.
Vorm er een bal van en verpak hem in folie.
Leg het deeg een nacht in de koelkast.



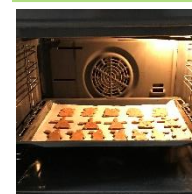
Zet de oven op 150 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Strooi wat speltbloem op het werkblad.
Leg het deeg op het werkblad en kneed het even kort door.
Rol het deeg uit tot een plak van een ½ cm dik.



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.
Strooi rijstemeel op de speculaasplank.
Duw een stukje deeg in de vorm en druk het stevig aan.
Snijd het vlak af en schud het speculaasje uit de vorm.



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