Zeeuws speculaas

Wat heb je nodig

300 gram bloem
175 gram boter
160 gram witte basterdsuiker
1 snufje zout
rijstemeel of bloem

8 gram bakpoeder
1 eetlepel citroensap
1 mespuntje kaneel
1 snufje nootmuskaat
fijne suiker

Speculaasplank of uitsteekvormpjes

Snijd de boter in stukjes.
Doe de bloem en de bakpoeder in een beslagkom.
Roer het door elkaar.

Doe het zout, de kaneel en de nootmuskaat bij de bloem.
Doe de basterdsuiker en het citroensap erbij en roer het door elkaar.
Doe de boter ook in de beslagkom.
Snijd de boter er met 2 messen doorheen.

Kneed met de hand tot een soepel deeg.
Als het deeg te droog is, nog 1 eetlepel citroensap erbij doen.
Vorm een bal van het deeg 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 rijstebloem op de speculaasplank.
Schud het overtollige rijstebloem eraf.
Kneed het deeg even kort door.

Neem een stukje deeg en duw dat in de vorm.
Druk het stevig aan.
Snijd het vlak af met een scherp mes.

Draai de plank om en sla er voorzichtig mee op het werkblad.
Het speculaasje valt uit de vorm.
Leg het speculaasje op de bakplaat.
Doe dit op dezelfde manier met de rest van het deeg.

Je kunt het deeg ook uitrollen en er vormpjes uitsteken (zie speculaasjes).
Zet de bakplaat in de oven en bak de speculaasjes 15 minuten.
Haal ze uit de oven en bestrooi ze direct met de fijne suiker.
Laat de speculaasje afkoelen op een rooster.
Als de speculaasjes afgekoeld zijn, de overtollige suiker eraf schudden.