



Speculaasbrokken

Vroeger hadden wij met sinterklaas vaak speculaasbrokken op tafel staan. De variant met amandelschaafsel was bij ons favoriet. Tegenwoordig eet ik ze alleen nog bij anderen met amandelschaafsel, aangezien Luke allergisch is voor amandel kopen we ze zelf altijd zonder amandelschaafsel. Hier in huis zijn we er allemaal gek op.

Dit jaar hebben we de speculaasbrokken voor het eerst zelf gemaakt. En natuurlijk lieten wij het amandelschaafsel weg. Wel hebben we ze verrijkt met sinaasappelrasp. Deze was net zo snel op als die uit de supermarkt en het extra beetje sinaasappelrasp vonden ze lekker. Laat vooral een bericht hieronder achter wat je ervan vond? En of je toch amandelschaafsel hebt toegevoegd, want waarschijnlijk maken ze dat nog lekkerder.

Ingrediënten voor 1 grote speculaasbrok:

- 1 sinaasappel (rasp van een halve sinaasappel)
- 300 gram zelfrijzend bakmeel
- 150 gram bruine basterdsuiker
- 2 eetlepels speculaaskruiden
- 100 gram koude boter
- 1 ei + 1 dooier
- Snufje zout

Was de sinaasappel goed en droog deze af. Rasp de schil van een halve sinaasappel.

Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.

Meng het bakmeel met de speculaaskruiden en het zout.

Mix met een mixer de basterdsuiker door de boter. Voeg het ei en de sinaasappelrasp toe en meng dit goed door elkaar.

Voeg vervolgens de droge ingrediënten toe en kneed dit met de hand of het eerste deel met de mixer goed door elkaar.

Als alles goed gemengd is druk het deeg dan plat en pak het in plasticfolie in. Leg het deeg voor minimaal 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 175 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Klop het eigeel los.

Rol het deeg verder uit zorg dat de plak niet dikker is dan 1 cm maar ook niet dunner dan 0,5 cm. Leg het deeg op de bakplaat en bestrijk deze met het losgeklopte eigeel.

Bak de speculaasbrok in 30 minuten krokant gaar.