

Recepten voor de maand December

Speculaasbrokken

Maak eerst de boter soepel, daarna het vocht met de suiker mengen en dit door de boter mengen.
De bakpoeder en de kruiden door de bloem mengen en daarna de boter/suikermassa aan de
Bloem toevoegen (kruimelen) tot het een deeg vormt.

~~~~~

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| Boter .....                 | 250 gram       |
| Basterdsuiker Wit .....     | 200 gram       |
| Basterdsuiker Bruin .....   | 75 gram        |
| Water of Karnemelk .....    | 50 gram        |
| Zout (ietsje) .....         | 0,05 gram      |
| Zeeuwsebloem .....          | 450 gram       |
| Patentbloem (Wit) .....     | 75 gram        |
| Bakpoeder .....             | 10 gram        |
| Speculaaskruiden .....      | 25 gram        |
| <b>Garnering:</b>           |                |
| Gehalveerde amandelen ..... | +/- .. 80 gram |

#### *Tips*

Laat het deeg 1 a 2 dagen besterven in de koelkast (komt de smaak ten goede)  
Bij verwerking kunt u uit dit deeg 11 stukken(brokken) van 100 gram krijgen.  
Uitrol dikte +/- 6 a 7 millimeter. Op de bakplaat leggen en strijken met ei.  
Gehalveerde amandelen erop drukken en nogmaals strijken met ei. Hierna  
bakken in ongeveer 35 minuten bij +/-170 °C