

Speculaas letters / Speculaas (gingerbread) initials



De boodschappen

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 150 gram donkerbruine basterdsuiker
- 10 gram speculaaskruiden
- 150 gram koude boter, in blokjes
- 50 ml melk
- snufje zout

Speculaas is traditionele koek die niet mag ontbreken op een Sinterklaasfeest of op pakjesavond. Het feest zou gewoon niet hetzelfde zijn, dus we gaan lekker zelf speculaas bakken. Helemaal niet moeilijk en de kids laten er hun creativiteit op los zodat het toch uiteindelijk toch nog ontraditionele Sinterklaaskoekjes worden. We bakken speculaas letters!

Speculaas letters / Speculaas (gingerbread) initials

Deeg maken

Doe alle ingrediënten in de keuken-machine en mix ze door elkaar.

Doe het deeg in een grote kom en kneedt het snel door met de hand.

Rol het speculaas deeg in een bal en pak het in folie.

Laat het deeg minstens een uur rusten in de ijskast, liever tot morgen.

TIP! Als je traditionele, houten speculaasvormpjes gebruikt vet je ze eerst goed in. Druk dan het deeg erin en strijk het aan de bovenkant glad. Tik nu het deeg er voorzichtig weer uit. Het vraagt even oefening om een mooi koekje uit de vorm te krijgen!

Speculaas letters bakken

Verwarm de oven voor op 175°C.

De kinderen maken liever letters, kan ook een traditie worden!

Rol slangen van deeg en buig er letters van.

Plaats de letters op bakpapier op de bakplaat.

Bak ze 10 tot 15 minuten in het midden van de oven.

De speculaas letters zijn al klaar!

Van het resterende deeg maken we Pietjes.

Steek met een vormpje mannetjes uit het deeg.

Rol mutsen, veren en kragen en dergelijke voor de Pieten.

Geef Piet een gezichtje door er met een prikker gaatjes in te maken.

Bak de Pietjes 10-12 minuten in de nog warme oven.

Laat de speculaas afkoelen op een rooster.

De speculaas ziet er prachtig uit! Even proeven...heerlijk!

Speculaas letters / Speculaas (gingerbread) initials



Shopping list

- 250g self-raising flour
- 150g dark brown sugar
- 10g gingerbread spices
- 150g cold butter, cubed
- 50 ml milk
- pinch of salt

Speculaas is a traditional cookie that can not be missed on a Sinterklaas party nor on pakjesavond. The party just would not be the same, so we're going to bake speculaas cookies ourselves. It is not difficult and the kids let their creativity run wild so ultimately they will be on-traditional cookies after all. We bake speculaas letters!

Speculaas letters / Speculaas (gingerbread) initials

How to make speculaas dough

Place all ingredients in the food processor and mix them until combined.

Place the dough in a big bowl and knead it also by hand for a few minutes.

Roll the dough into a ball and wrap it in cling film.

Let the dough rest in the refrigerator for at least one hour but preferably overnight.

TIP! If you use traditional, wooden speculaas molds you have to grease them well first. Then you press the dough in and strike the top smooth. Now tap out the dough carefully. It may need a bit of practice to tap a good-looking cookie out of the mold!

How to bake the speculaas initials

Preheat the oven to 175°C.

The kids prefer to make initials, also a Dutch tradition!

Roll snakes from dough and shape them in to letters.

Place the cookies on waxed paper on the baking tray.

Bake them 10 to 12 minutes in the middle of the oven.

The speculaas (gingerbread) initials are ready!

From the remaining dough we make little Pieten.

Cut out little men with a cookie cutter.

Roll hats, collars and feathers for the Pieten.

Give Piet a face by making tiny holes in it with a skewer.

Bake the Pieten 10-15 minutes in the still heated oven.

Let speculaas cookies cool on a wire rack.

The speculaas looks beautiful! Let's taste it....delicious!