

Speculaas / Speculaas biscuits (gingerbread)



De boodschappen

- 250 gram bloem
- 150 gram boter
- 140 gram donkerbruine basterd suiker
- 1 theelepel baking soda
- 1½ theelepel speculaaskruiden
- 4 eetlepels melk
- bloem om te bestuiven

Recept: Dille & Kamille

Niets lekkerder dan knapperig, zelfgebakken speculaas, vers uit de oven. Maak het deeg een dag van tevoren voor het beste resultaat.

Zo maak je speculaas

Doe bloem, kruiden en bakpoeder in een mixerkom.

Voeg de bruine basterdsuiker hier aan toe en roer alle ingrediënten door elkaar tot een geheel.

Weeg de juiste hoeveelheid koude boter af en snij de boter in blokjes.

Voeg het aan de mengkom toe en mix totdat de boter gaat verkrumelen.

Voeg de melk toe en mix nog even kort tot het deeg bruin kleurt.

Kneed het met de hand door, verpak het in vershoudfolie en zet het een nachtje in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Rol een stukje deeg uit en druk het stevig in de speculaasplank.

Snij het deeg recht af, tik het uit de vorm en leg het speculaasdeeg op bakpapier.

Bak de speculaas 12-15 minuten.

Het deeg loopt uit, je ziet helaas geen molens meer.

Zelfs na een nacht in de ijskast lopen de koekjes erg uit tijdens het bakken. De koekjes zien er niet mooi uit want je herkent geen molens. Hoe de bakker zijn speculaas zo mooi krijgt, geen idee!

Voor een mooier resultaat kun je ipv speculaasplanken beter koekjes uitstekers gebruiken. De smaak van deze speculaas is daarentegen perfect, dus het is zeker de moeite waard om ze zelf te bakken!

Speculaas / Speculaas biscuits (gingerbread)



Shopping list

- 250g flour
- 150g butter
- 140g soft dark brown sugar
- 1 teaspoon of baking soda
- 1½ teaspoon mixed spices
- 4 tablespoons milk
- flour to dust

Recipe: Dille & Kamille

Nothing beats crunchy, homemade speculaas biscuit, fresh from the oven. Make the dough a day ahead for the best result.

Here is how to make speculaas

Place flour, spices and baking soda into a mixing bowl.

Add the soft brown sugar to the bowl and stir until all ingredients are combined.

Weigh the exact amount of cold butter, cube it and add the butter cubes to the bowl.

Mix until the butter starts to crumble.

Add the milk and mix shortly until the dough turns to brown.

Then knead the dough smooth by hand and wrap it in cling film.

Place the dough overnight in the fridge.

Day 2

Preheat the oven to 170 ° C.

Roll a piece of dough and press it firmly into the mould.

Trim the dough straight and tap it out of the mould on the counter.

Place the biscuits on baking paper and bake the biscuits for 12-15 minutes.

Allow the speculaas to cool on a wire rack.

Even after a night in the refrigerator the cookies run out during baking. The biscuits don't look pretty, you do not see any windmills. How professional bakers make them look so beautiful, no idea!

For a better looking result you might as well bake without the gingerbread moulds but use a cookie cutter instead. On the other hand this gingerbread tastes perfect, so it's definitely worth it to bake them yourself.