HEERLIJKE KRUIDENKOEK OF SPECULAAS

Lange tijd keken we elk jaar zo rond november weer uit naar de speculaas. Deze harde, droge kruidenkoek was dan ook een exclusiviteit voor de Sinterklaasperiode. Tegenwoordig eten we het jaar rond speculaas, hoewel er een groot verschil is tussen de traditionele koek en de supermarktvariant.



BENODIGDHEDEN:

- 1 kg Primo
- 640 g donkere kandijsuiker
- 200 g margarine
- 120 g water
- 15 g bakpoeder (Na-bicarbonaat)
- 10 g kaneel

RECEPT:

- Meng eerst de suiker met de margarine en het water.
- Zift de bloem met de overige ingrediënten.
- Voeg dan de gezifte bloem toe en kneed traag in een klopper - mengelaar tot een homogeen deeg bekomen wordt.
- Wikkel het deeg in een vochtige doek en laat gedurende één nacht in de koelkast rusten.
- Herbewerk het deeg alvorens de gewenste modellen te maken.
- De speculaasvormen goed bestuiven met bloem.
- Bakken zonder stoom
- Baktijd: ± 20 minuten (afhankelijk van de grootte van de vorm) op 180°C -190°C.

Ceres nv · Vilvoordselaan 300 · 1130 Brussel
T +32(0)2 240 06 00 · F +32(0)2 242 43 90 · info@ceres.be · www.ceres.be