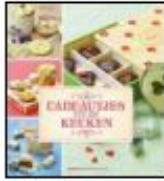




## Mix voor speculaas



Dit recept is afkomstig uit het boek 'Cadeautjes uit de keuken'

ISBN 9789022328750  
Manteau Uitgevers

### MIX VOOR SPECULAAS



#### DE ZAK VAN SINTERKLAAS

325 g donkere kandijsuiker

#### DE ZAK VAN ZWARTE PIET

500 g bloem

6 g bakpoeder

10 g speculaaskruiden

#### BEREIDING

- > Vul de zak van Sinterklaas met de suiker.
- > Vul de zak van Zwarte Piet met de bloem, het bakpoeder en de speculaaskruiden.
- > Schrijf of kleef de receptfiche op de achterkant van een van de twee zakken.

#### RECEPTFICHE VOOR 25 DUNNE SPECULAASJES

- > Meng de inhoud van de zak van Sinterklaas met 175 g boter op kamertemperatuur.
- > Zeef de inhoud van de zak van Zwarte Piet erbij en meng goed. Voeg 25 g ei en 75 g melk toe en kneed goed door.
- > Wikkel het deeg in plasticfolie en laat 24 uur rusten in de koelkast.
- > Verwarm de oven voor op 180° C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol het deeg op een bebloemd werkvlak uit tot 1/2 cm dik.
- > Steek de speculaasjes uit met de koekjessteker en leg ze op de bakplaat met 5 cm ruimte ertussen.
- > Bak de speculaasjes 10 minuten in de oven en laat ze afkoelen op een taartrooster.

#### { TIP }

\* Bevestig een klein gelukspoppetje in de vorm van Sinterklaas aan zak 1 en een klein gelukspoppetje in de vorm van Zwarte Piet aan zak 2, zo houd je ze makkelijk uit elkaar. In de hobby- of papierwarenwinkel vind je een eindeloze variatie aan gelukspoppetjes.

\* Versier de zakken met ouderwetse letterstempels.



