



## Speculaaspoppen

Het recept is afkomstig van [www.Peuteren.nl](http://www.Peuteren.nl)

### Benodigheden (5 middelgrote poppen)

100 gram bloem  
100 gram zelfrijzend bakmeel  
110 gram boter  
90 gram lichte basterdsuiker  
3 theelepels speculaaskruiden  
1 à 2 eetlepels melk  
snufje zout  
1 lepel losgeklopt ei  
(citroenrasp)  
(rijstebloem)

### Bereiden speculaaspoppen

- Verwarm de oven voor op 170° Celsius.
- Roer de boter met de suiker tot een zachte massa; voeg het snufje zout, de speculaaskruiden en eventueel iets citroenrasp toe.
- Voeg eerst de bloem en het ei toe en meng het geheel door, voeg daarna het zelfrijzend bakmeel toe.
- Kneed het geheel goed door en laat het deeg opstijven in de koelkast.
- Als je een houten speculaasplank met print gebruikt, bestoos deze dan met rijstebloem en druk het deeg goed aan; het overtollige deeg snijd je horizontaal weg.
- De plank keer je met een flinke klap om op een stuk aluminiumfolie.
- Zonder speculaasplank verdeel je het deeg in vijf gelijke delen en vorm je met de hand de poppen.
- Leg de poppen iets uit elkaar op de beboterde bakplaat en bak ze in 30 minuten gaar en knapperig bruin.
- Laat de poppen afkoelen en uitharden.

### Variatietip

Als de poppen zijn afgekoeld en uitgehard – laat ze bij voorkeur op de bakplaat liggen – kun je ze prachtig versieren met glazuur, smarties, hagelslag, muisjes, snoep et cetera.