



# Oud Hollandse Speculaas

1 portie



Eenvoudig

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

### Voor het speculaas:

- 500 g bloem
- 1 zakje Dr. Oetker Backin
- 250 g suiker
- 1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
- 1 tl Dr. Oetker Amandel Aroma
- 1 el speculaaskruiden
- 1 tl kruidnagelpoeder
- 1 tl kaneel
- 2 eieren
- 200 g margarine
- 100 g Dr. Oetker Garneeramandelen (fijngenhakt)

## 1 Bereidingswijze:

Meng de bloem met de bakpoeder en zeef dit boven het werkblad. Maak in het midden een kuiltje en doe er de suiker, Vanillesuiker, Amandel Aroma, speculaas kruiden, kruidnagelpoeder, kaneel en eieren in. Verwerk dit tot een dikke massa.

- 2 Verwarm de oven voor. Snijd de koude boter of margarine in kleine stukjes en voeg deze ook aan het speculaas mengsel toe.

**Elektrische oven: 180 °C**  
**Heteluchtoven 160 °C**  
**Baktijd: 10 - 15 Minuten**

- 3 Strooi over dit mengsel de fijngehakte amandelen en bestuif alles met bloem. Kneed vanuit het midden alle ingrediënten snel tot een glad deeg. Als het speculaas deeg plakkerig is, laat het dan even in de koelkast afkoelen.
- 4 Rol het speculaas deeg dun uit en steek de gewenste figuren uit of maak er speculaasbrokken van. Leg de figuren of brokken op een ingevet bakblik en schuif ze in een voorverwarmde oven.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)