



Speculaasbrokken

1 stuk



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de speculaasbrokken:

- 250 g bloem
- 1 zakje Dr. Oetker Backin
- 125 g basterdsuiker (donkere)
- 15 g speculaaskruiden
- zout
- 150 g boter (koud en in stukjes gesneden)
- 45 g Dr. Oetker Garneeramandelen
- 3 el melk
- 1 ei losgeklopt

1 Zo maak je de speculaasbrokken:

Vermeng de Dr. Oetker Backin met de bloem in een kom. Snijd de boter in de bloem in kleine blokjes. Voeg de suiker, de speculaaskruiden, het zout en de melk toe en verkruimel ze met de vingers door de bloem. Kneed het geheel tot een soepel speculaasdeeg.

- 2 Verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur. Rol het deeg uit tot een deegplak van ca. 10 mm dik. Leg het deeg op de bakplaat. Garneer het deeg met amandelen en bestrijk het met losgeklopt ei. Bak de speculaasbrokken in het midden van de oven in 20-25 minuten bruin en gaar.

Elektrische oven: 200 °C

Heteluchtoven 180 °C

Baktijd: 20 - 25 Minuten

- 3 Laat de speculaasbrokken afkoelen op een rooster.

