

KOEKJES · AANLOOP NAAR SINTERKLAAS

Volkoren speculaas

VOOR ± 12 KOEKEN OF ± 40 FIGUURTJES

250 g	speltkorrels, vers gemalen
150 g	donkerbruine basterdsuiker
150 g	koude roomboter, in blokjes
2 el	speculaaskruiden
1 tl	bakpoeder
1 snuf	zout
3 el	melk
50 g	amandelschaafsel

Tip: bestuif de speculaasplank met wat meel, dan laten de figuurtjes makkelijk los.

1 Malen

Spelt op de fijnste stand

2 Deeg maken

Alles tot een kruimeldeeg, melk erbij, een nacht laten rusten in de koelkast

3 Vormen en bakken

Koeken: balletjes plat drukken, amandel erop, 20 à 25 min.
Figuurtjes: in een plank drukken of 4 mm uitrollen, 15 à 20 min. Op 170 °C