



## **Speculaasbrokken**

### **Dit heb je nodig:**

**½ ei**  
**50 gram bakmeel**  
**50 gram bloem**  
**75 gram boter**  
**50 gram bruine suiker**  
**½ eetlepels speculaaskruiden**  
**½ theelepel zout**  
**2 eetlepels amandelen.**

### **Zo maak je het:**

**Verwarm de oven voor op 150 tot 160°C. Klop het ei los in een schaaltje. Doe alle ingrediënten in een kom. Snijd de boter met twee messen in kleine stukjes, voeg dit toe aan het mengsel en kneed alles snel tot een soepele bal. Strooi wat bloem op een werkvlak en rol het deeg hierop uit tot een lap van 1 cm dik. Snijd de lap in twee of vier stukken en leg het op een ingevette bakplaat. Bestrijk het deeg met ei en versier de lap met amandelen. Schuif de bakplaat in de oven en bak de speculaas in 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven gaar. Laat de speculaas 10 minuten afkoelen en haal het met een pannenkoekmes voorzichtig los.**

