



# Korenmolen “De Oude Molen”



## Oude Molense Speculaas

### *Benodigdheden:*

- Zakje Oude Molens speculaasmix.
- 100 gr. (room)boter.
- +/-50 gr. water.
- 75 gr. Bruine basterd suiker
- 75 gr. Witte basterd suiker

### *Bereidingswijze:*

*Kneed de boter met de suiker goed door elkaar.*

*Voeg daarna de speculaasmix toe en gebruik zoveel water dat het deeg samenhangt en niet aan je handen blijft plakken.*

*Laat dit +/- 2 uur in de koelkast rusten. ( mag zeker ook langer).*

*Rol het deeg uit tot een dikte van een euromuntstuk en druk hierin de vormpjes, of gebruik een speculaasplankje. ( Kan ook een groot stuk op de bakplaat)*

*Let op dat de speculaas overal even dik uitgerold is!!*

*Leg de speculaas(jes) op een ingevet bakblik/bakpapier en bak ze in een voorverwarmde oven van 160 graden (hetelucht) of 175 (conventioneel) in +/- 20 minuten gaar.*

*Als de speculaas een beetje terugveert als je er op duwt is de speculaas goed.*

*Laat ze afkoelen op een rooster.*

**Tip:** *Leg wat amandelschaafsel op de sprits voor ze de oven ingaan.*