

Nederland	Bakken in de oven
Tussendoortje	<b>Speculaas of Pepernoten</b>
<i>werk volgorde</i>	<i>Ingrediënten:</i>
1	50 g boter
2	70 g bruine basterdsuiker
3	1 theel. speculaaskruiden
4	100 g bloem ( zelfrijzend bakmeel )
5	2 eetl. melk
6	snufje zout

<i>werk volgorde</i>	<i>Bereidingswijze:</i>
1-6>	<p>Kneed in een beslagkom de boter, bruine basterd, speculaaskruiden bloem melk en zout door elkaar heen.          Laat het deeg 15 min. op een koele plaats rusten.          Maak er koekjes van door het deeg uit te rollen en met een vormpje uit te steken. Ook kun je deeg een speculaasplank drukken en het overige deeg weg snijden en de vorm op een bakplaat met bakpapier tikken, zodat het koekje uit de vorm valt of draai er pepernoten van.          Speculaas afbakken op 150 °C ca.15 min.</p>
	<i>Materiaal:</i> beslagkom, deegroller, stekers of speculaas plank, bakplaat bakpapier