

Brugse speculoos



INGREDIËNTEN (voor ongeveer 30 stuks)



Deeg

130 gr. boter
200 gr. blonde cassonade
1 zakje vanillesuiker
5 gr. sinaaszeste
1 snuifje zout
1 ei
270 gr. bloem
10 gr. korianderpoeder
1 zakje bakpoeder



Bewaart twee weken in een afgesloten trommel.



Klaar in 1 uur.



Koriander en sinaas waren ingrediënten die in het Middeleeuwse Brugge frequent werden verhandeld in de haven. Een verrassende maar uitstekende combinatie.

WERKWIJZE

- Maak de boter mals.
- Meng er cassonade en vanillesuiker onder.
- Voeg er het ei aan toe.
- Zeef de bloem en het bakpoeder samen met het zout en de korianderpoeder en meng dit onder het deeg.
- Voeg de sinaaszeste toe.



- Verpak het deeg in plasticfolie en laat het overnachten in de koelkast.

- Verwarm de oven op 180 °C.
- Kneed het deeg kort los en rol het uit op een met bloem bestrooid werkblad tot ongeveer 4 mm dikte.
- Steek de koekjes uit of snij ze in de gewenste vorm en leg ze op een ingeoterde bakplaat.
- Bak ongeveer 18 minuten en zet de laatste minuut de oven op een kier.
- Laat de verse Brugse speculooskoekjes afkoelen op een rooster.