

# WARME WINTERWENS

Ik denk aan je!

Tot snel!

Geluk nog nieuwjaar!

Zijne feestdagen

## Kerst speculaas

Tijdens deze maand wordt meestal veel speculaas genuttigd.  
Hieronder heeft onze sales manager, Jeroen een lekker recept voor jullie gemaakt.

Deze zijn lekker voor bij de koffie, thee of gewoon als vieruurtje.  
Geniet ervan!

### Wat heb je nodig voor zo'n 30-tal koekjes van 5x5?

- 675 gram bloem
- 400 gram donkerbruine suiker:  
hoe donkerder de suiker hoe donkerder het koekje
- een halve tl kaneelpoeder
- 1/2 tl speculaaskruiden (mag meer zijn voor sterkere smaak)
- 175 gr malse warme maar niet gesmolten hoevebter, al dan niet even in de microgolf zetten
- een scheutje water maximaal 125 ml
- 1 biologisch ei

### Bereidingstijd:

30 minuten

### Moeilijkheidsgraad:

Gemakkelijk



### Stap 1:

Meng de bloem met de bruine suiker, speculaaskruiden en kaneel in een kom.  
Maak een kuiltje in het midden en breek er het ei in.



### Stap 2:

Voeg ook de hoevebter toe en meng goed met je handen.  
De temperatuur van je handen zorgt ervoor dat de boter lekker zacht wordt  
Voeg ook een scheutje water toe en blijf goed kneden tot een stevige massa  
en het water helemaal in het deeg verdeeld is.

### Stap 3:

Maak een bol van het deeg, wikkel in plasticfolie en laat een nachtje rusten in de ijskast  
zodat de kruiden goed in het deeg kunnen trekken en het deeg weer opstijft.



### Stap 4:

Haal het deeg uit de ijskast en rol het in je speculaasvorm of rol het uit over een plank om vormpjes uit te snijden.  
Zorg ervoor dat je speculaasvormen eerst bebloemd zijn.  
Leg al je speculaasjes op Bakpapier/boterpapier op de bakplaat.  
Bak de speculaas koekjes een 10 tot 12 tal minuten in de op 180 graden voorverwarmde oven.

Geniet ervan!



**Jeroen Gysen:** als ERP Account Manager ben ik het eerste aanspreekpunt bij onze prospecten i.v.m. de software. Mocht je benieuwd zijn naar onze oplossing geef me een seintje, ik organiseer graag een vrijblijvende Teams-meeting: jgy@afas.be

