



 ± 1 uur

 ± 2 uur



Het maken van het deeg:

- Tip!** Als je de kruidensmaak er goed wilt laten intrekken, laat het deeg dan één dag in de koelkast rusten.

1. Verwarm de heteluchtoven voor op 150 graden.
2. Bestrijk de plankjes met olie als je ze voor het eerst gebruikt.
3. Bestuif de speculaasplankjes met wat bloem en klop het overige bloem eruit door het plankje op de kop te houden.
4. Pak het deeg uit de koelkast en pluk er een beetje deeg vanaf.
5. Druk dit deeg in het plankje.
6. Ga door totdat alle vormen in het plankje bedekt zijn met deeg.
7. Haal het overtollige deeg weg met een speculaasdraad.

8. Draai het plankje om, want dan komen de vormpjes los.
9. Leg de koekjes op de bakplaat.
10. Bak de speculaasjes in 30 minuten gaar.

Het bewaren van de speculaaskoekjes voor Kerst

Deel jouw speculaaskoekjes voor Kerst met ons!

Heb jij met dit recept speculaaskoekjes voor Kerst gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn



geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). We kunnen dan jouw bakcreatie niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Basterdsuiker Geel 750gr (Art.nr.: DH81)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Molen de Hoop Zeeuwse Bloem 1kg (Art.nr.: DH25)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × BrandNewCake Speculaaskruiden 110g (Art.nr.: BNC00361)
- 1 × Speculaasplank Kerst (Rendier/Kerstman/Sok) (3x) 9x8cm. (Art.nr.: SPEC041)
- 1 × Speculaasplank Kerst (Kaars/Sneeuwpop/Kerstboom) (3x) 8x7cm. (Art.nr.: SPEC042)
- 1 × Speculaasdraad (Art.nr.: SPEC1422)
- 1 × Wilton Koekjes Bakplaat 41x36cm (Art.nr.: 2105-977)

