Speculaaspop

Ingrediënten

180 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
180 g (gram) Donkere basterdsuiker
1 Stuk(s) Ei
300 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
2 tl. (theelepels) Speculaaskruiden

Keukenspullen

Bloem om te bestuiven
Houten speculaasplank
Mixer met deeghaken
Plasticfolie
Zonnebloemolie

1. Speculaasdeeg bereiden

Roer de **boter (180 g)** zacht met de mixer. Voeg de **Koopmans Patentbloem Kristal (300 g)**, **donkere basterdsuiker (180 g)**, **speculaaskruiden (2 el)** en 1/3 van het losgeklopte **ei (1 stuk)** toe. Mix dit rustig en kneed er vervolgens met de hand een mooi pakkend speculaasdeeg van. Is het deeg te droog of brokkelig, voeg dan nog een beetje ei toe.

Pak het speculaasdeeg in huishoudfolie in en laat het ten minste een uur rusten. Zo trekken de kruiden goed in en smaakt je speculaaspop straks extra lekker. Verwarm de oven voor en leg een bakplaat met daarop bakpapier klaar.

2. Speculaaspop maken

Gebruik je de speculaasplank voor het eerst? Kwast dan de plank licht in met zonnebloemolie. Bestuif het daarna met bloem en klop de overige bloem eraf.

Rol ongeveer een kwart van het deeg uit in de vorm van de speculaasplank, het mag nog wel een dik stuk zijn. Druk dit vervolgens in de vorm. Rol een keer met de deegroller eroverheen, zodat de vorm er extra goed inkomt. Snij voorzichtig met een aardappelschilmesje het overige speculaasdeeg weg.

Klop de speculaaspop er voorzichtig uit en leg deze op het bakpapier. Maak met het overige deeg de andere speculaaspoppen. Bestuif steeds tussendoor de speculaasplank met bloem, zodat de speculaaspop er goed uitkomt.

Bak de speculaaspoppen in ongeveer 25 minuten gaar en knapperig. Laat de speculaaspoppen goed afkoelen op de bakplaat.

1. Speculaasdeeg bereiden

Roer de **boter (180 g)** zacht met de mixer. Voeg de **Koopmans Patentbloem Kristal (300 g)**, **donkere basterdsuiker (180 g)**, **speculaaskruiden (2 el)** en 1/3 van het losgeklopte **ei (1 stuk)** toe. Mix dit rustig en kneed er vervolgens met de hand een mooi pakkend speculaasdeeg van. Is het deeg te droog of brokkelig, voeg dan nog een beetje ei toe.

Pak het speculaasdeeg in huishoudfolie in en laat het ten minste een uur rusten. Zo trekken de kruiden goed in en smaakt je speculaaspop straks extra lekker. Verwarm de oven voor en leg een bakplaat met daarop bakpapier klaar.

2. Speculaaspop maken

Gebruik je de speculaasplank voor het eerst? Kwast dan de plank licht in met zonnebloemolie. Bestuif het daarna met bloem en klop de overige bloem eraf.

Rol ongeveer een kwart van het deeg uit in de vorm van de speculaasplank, het mag nog wel een dik stuk zijn. Druk dit vervolgens in de vorm. Rol een keer met de deegroller eroverheen, zodat de vorm er extra goed inkomt. Snij voorzichtig met een aardappelschilmesje het overige speculaasdeeg weg.

Klop de speculaaspop er voorzichtig uit en leg deze op het bakpapier. Maak met het overige deeg de andere speculaaspoppen. Bestuif steeds tussendoor de speculaasplank met bloem, zodat de speculaaspop er goed uitkomt.

Bak de speculaaspoppen in ongeveer 25 minuten gaar en knapperig. Laat de speculaaspoppen goed afkoelen op de bakplaat.