

Speculaas-broodpopjes



Met dit recept maken jullie de lekkerste speculaas-broodpoppen voor Pakjesavond

Wat heb je nodig?

- 250 g bloem
- 125 g bruine suiker
- 100 g roomboter
- 4 tl speculaaskruiden
- een kom, klopper of mixer, koelkast, uitsteekvormpjes en een oven.
- 1 ei
- snuf zout
- beetje melk

Hoe je ze maakt

1. Boter + suiker romig kloppen.
2. Ei erdoor, dan bloem, kruiden en zout. Kneed tot een soepel deeg.
3. Minimaal 1 uur (liefst een nacht) in de koelkast.
4. Uitrollen (4-5 mm dik) en met koekvormpjes (of een mes) poppetjes, paardjes of stoombootjes uitsteken.
5. 10-12 minuten bakken op 180 °C.
6. Tip: tekenen gezichtjes met gesmolten chocolade als ze afgekoeld zijn.