

Speculaasstaaf

Als je blogt, maak je weinig dingen meerdere keren. Je zoekt steeds naar nieuwe, lekkere dingen om te maken. Toen ik mijn lijstje met sinterklaaslekkernijen eens bekeek, stonden daar veel “standaard” dingen al op: chocoladeletter, banketstaaf, gevulde speculaas, kruidnootjes en speculaasjes, ik heb het allemaal al eens gemaakt. Maar natuurlijk willen we ook dit jaar weer smullen van wat lekkers op pakjesavond. Toen bleek dat een speculaasstaaf nog ontbrak in het rijtje van “al gemaakte sinterklaasbaksels”. Ik vrees dat hij pakjesavond niet gaat halen, want: te lekker en pakjesavond nog te ver weg, maar we zullen er niet minder om smikkelen, en ik heb meteen iets lekkers om te presenteren bij de sinterklaas bakworkshops die ik deze week geef. Dit recept is goed voor 2 speculaasstaven met een lekker brosse buitenkant en een heerlijk rijke amandelspijvulling.



Ingrediënten:

- 125 gram zachte roomboter op kamertemperatuur
- 125 gram lichtbruine basterdsuiker
- 2,5 gram zout
- 250 gram (Zeeuwse) bloem
- 12,5 gram speculaaskruiden
- 2 gram dubbel koolzure baksoda
- 25 gram karnemelk
- 300 gram amandelspijs
- 1 ei
- wat losgeklopt ei om te bestrijken
- geschaafde amandelen

Werkwijze:

- Roer in een kom de boter met de suiker en het zout tot een goed gemengd geheel.
- Zeef in een andere kom de bloem, speculaaskruiden en de baksoda en roer met een garde goed door elkaar.
- Voeg het bloemmengsel toe aan het botermengsel en kneed tot een zanderig mengsel.
- Voeg de karnemelk toe en kneed kort tot een samenhangend deeg.
- Verpak het deeg in huishoudfolie en laat minimaal een uur rusten in de koelkast, het liefst 24 uur zodat de smaken goed in het deeg kunnen trekken.
- Maak de amandelspijs aan door de spijs in kleine stukjes te snijden, een ei toe te voegen en dit er goed doorheen te prakken tot alle klontjes verdwenen zijn.
- Rol het deeg uit op een licht met bloem bestoven werkblad tot een rechthoekige lap van ca. 25 X 33 cm.
- Snijd het deeg langs de lange kant in twee gelijke stukken.
- Verdeel de spijs in twee gelijke porties.
- Leg op elk stuk deeg een portie spijs en vorm tot een langwerpige worst van gelijkmatige dikte. Laat aan de uiteinden wat ruimte over.
- Rol het deeg op om het spijs en leg de staag met de naad naar onderen op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bestrijk de staven met wat losgeklopt ei en bestrooi met geschaafde amandelen.
- Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius.
- Zet de staven een kwartier in de koelkast om op te stijven.
- Bak de staven in 23-25 minuten bruin en gaar.
- Laat ze afkoelen op een rooster en bewaar in een luchtdicht afgesloten trommel of zak.

Bron: Banketbakkersproducten, NBC.