

Speculaaskruiden

zijn net als amandelspijs nog zo'n onmisbaar ingrediënt bij het maken van de typische Sinterklaaslekkernijen.



Kotanyi had een paar jaar geleden opeens Spekulatius in haar assortiment. Helaas was dit van korte duur. De kruiden voor Lebkuchen kunnen als vervanging dienen, maar als je van pittige speculaas houdt, zit er niets anders op om zelf speculaaskruiden samen te stellen.

Op internet zijn veel recepten te vinden met een verschillende samenstelling en variërend van mild tot scherp. Ze bevatten echter allemaal minimaal kaneel, kruidnagel en nootmuskaat (of foelie).

Dit recept is een mix van alle varianten. Je kunt het naar wens aanpassen, maar wees voorzichtig met kardemom en kruidnagel!

Ingrediënten

- 40 gram (= 8/8) kaneel - Zimt
- 10 gram (= 2/8) nootmuskaat - Muskatnuss
- 5 gram (= 1/8) kruidnagel - Nelken
- 5 gram (= 1/8) kardemon - Cardamon
- 5 gram (= 1/8) witte peper - weißer Pfeffer
- 5 gram (= 1/8) koriander - Koriander
- 5 gram (= 1/8) gember - Ingwer
- 5 gram (= 1/8) anijs - Anis
- 5 gram (= 1/8) foelie - Muskatblüte o. Macis

Genoemde hoeveelheden zijn misschien wat veel, vandaar dat de verhoudingen zijn vermeld. Erg handig is een maatlepelsetje met daarin lepeltjes voor 1/8, 1/4, 1/2 en 1 theelepel.



Bereiden

Kruiden goed mengen.

Opmerkingen

- Gebruik van alle ingrediënten het gemalen product.
- Alle ingrediënten zijn in de gemalen vorm van Kotanyi te koop, behalve foelie.
- Anijs en foelie kunnen eventueel weggelaten worden.
- Wees voorzichtig met kardemon en kruidnagel (gaat overheersen)
- Voor mildere speculaas de witte peper weglaten.



Met amandelspijs en speculaaskruiden kan het bakfeest pas echt beginnen!

Karin Mollee