Onze winkel Eext

**Speculaasmijters**

Speculaas hoort bij Sinterklaas. Wat is er nu leuker om dit, samen met de kinderen, zelf te maken in de vorm van de bij het Sinterklaasfeest horende mijter.

**Ingrediënten:**

* 75 gram bruine suiker
* 75 gram bloem
* 40 gram boter (koud, in blokjes)
* 3 gram speculaaskruiden
* 1 snufje nootmuskaatpoeder
* 1 theelepel melk

**voor de garnering:**

* 20 blanke amandelen
* 1 ei (losgeklopt)
* witte glazuurstift

**Bereiden:**

1. Kneed de bruine suiker, bloem, boter, speculaaskruiden, een snufje zout, het nootmuskaatpoeder en de melk tot een soepel deeg. Leg afgedekt circa 30 minuten in de koelkast.
2. Rol het speculaasdeeg uit tot 0,5 cm. Snijd hier langwerpige driehoeken uit en leg ze op een bakplaat met bakpapier.
3. Versier ze met amandelen en bestrijk met een kwastje losgeklopt ei.
4. Bak ze in circa 15 minuten gaar in de oven op 180ºC.
5. Versier de mijters met een witte glazuurstift als ze helemaal afgekoeld zijn.