



Op de deegplank is een laagje amandelspijs
aangebracht. Hierna wordt er een tweede
deegplak van hetzelfde model bovenop ge-
legd.

maten zijn doorgaans geen speculaasplanken beschikbaar. Ook worden er
rechthoekige Abrahams gebakken. Met het garneren wordt hierop later het
model van het hoofd aangegeven.

Boterdeeg vloeit tijdens het bakken iets uit. Dit kan aan het produkt een
bepaalde charme geven, maar het kan ook leiden tot ongewenste vormver-



Soms bestaat de Abraham uit een rechthoe-
kige 'koek', waarop het model van het hoofd
met garneermateriaal wordt aangegeven.

anderingen, vooral als de bakker de oventemperatuur niet goed in de hand
heeft. Op een ouderwetse oven kon men de temperatuur niet aflezen en
men kwam dus eerder voor onprettige verrassingen te staan. Het is waar-
schijnlijk om deze reden, dat er vroeger soms een bandijzeren mal werd ge-
bruikt waarin de Abraham werd gebakken.

Als we gaan vergelijken op welke manieren de bakkers hun Abrahams
garneren, dan vinden we te veel verschillen om van een representatieve