



# Lotus Biscoff in top 5

Het kleine speculooskoekje Biscoff van Lotus proefde je vast al. En je bent niet alleen! Het koekje staat sinds dit jaar in de top 5 van populairste koekjes van de wereld. Op nummer 1 staat het Oreo-koekje. Wat vind jij het lekkerst?



In 1932 bakte de Belgische bakker Jan Boone een gekaramelliseerd koekje. Hij gebruikte alleen natuurlijke ingrediënten. Hij noemde het koekje Lotus want het is zuiver zoals de lotusbloem. Er zitten geen kunstmatige smaak- of kleurstoffen in. Meer dan 90 jaar later is het koekje wereldwijd bekend. Ondertussen heet het Lotus Biscoff. Dat laatste woord komt van *biscuit* en *coffee*. Dat zijn de Engelse woorden voor 'koekje' en 'koffie'. Want dit koekje smaakt heerlijk bij een kopje koffie. Veel mensen dopen het koekje graag in hun koffie.

## Kleinzoon

Jaarlijks worden wel 6 miljard van deze koekjes gebakken, en met veel smaak opgegeten. De huidige baas van Lotus is de kleinzoon van bakker

Jan. Hij heet ook Jan Boone. Dat het koekje nu in de top 5 staat, vindt hij heel leuk nieuws. Hij hoopt dat het koekje ooit in de top 3 zal staan. Maar om de vierde plek te veroveren, moeten ze wel dubbel zoveel koekjes bakken en verkopen.

## Meer van speculoos

Er bestaat ook een variant van de koekjes met chocolade aan één kant. Je hebt ook speculoospasta en -ijs. Bovendien worden de koekjes ook gebruikt in desserts, zoals speculoosmousse, tiramisu met speculooskoekjes of een kaastaart met een topping van speculoospasta. Zelfs bekende chefs gebruiken de koekjes om heerlijk zoete gerechten mee te maken. En jij, ben jij ook een Biscoff-fan?

