

GEVULD SPECULAAS

Land: Hollands

Maaltijd: Taart, cake, koek

Porties: 1 groot stuk

Bereidingstijd: 20 minuten + 1 uur rusten + 40 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 1 GROOT STUK

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 100 gram donkerbruine basterdsuiker
- 1,5 el speculaaskruiden
- snufje zout
- 125 gram roomboter (koud)
- 50 ml melk (plus beetje extra voor bestrijken)
- 250 gram amandelspijs (zie tips)
- 1 ei
- handje garneeramandelen

WAT GA JE DOEN

Snijd de koude boter in blokjes. Meng de boter met het zelfrijzend bakmeel, basterdsuiker, speculaaskruiden, zout en melk. Kneed met je handen in ongeveer 5 minuten tot een deegbal, waarin geen stukjes boter meer zitten. In het begin valt het deeg erg uit elkaar, als je langer kneed, komt het vanzelf bij elkaar. Voeg eventueel nog een eetlepel melk toe als het deeg te droog blijft. Wikkel in een theedoek of vershoudfolie en leg een uur in de koelkast. Langer mag ook.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Kneed het amandelspijs los met een half ei (bewaars de rest). Haal het deeg uit de koelkast en verdeel in 2 stukken. Rol een stuk uit tot de bodem van het gevulde speculaas. Je kunt dit in een vorm doen of uit de losse pols (dat deed ik). Verdeel hierover gelijkmatig het amandelspijs, houd wel ongeveer 1/2 cm van de randen vrij. Rol het andere stuk deeg uit voor de bovenkant van het gevulde speculaas. Dek hiermee het amandelspijs af. Zorg dat je de randen goed sluit.

Klop het resterende halve ei los met een klein scheutje melk. Bestrijk hiermee het gevulde speculaas. Druk er een paar amandelen in ter decoratie.

Bak het gevuld speculaas 40-45 minuten in de oven tot het speculaas mooi bruin en gaar is.

TIPS

- Bewaar het gevuld speculaas buiten de koelkast in een luchtdicht afgesloten bakje. Zelf vind

ik gevuld speculaas warm echt het lekkerste, ik warm een stukje speculaas 5 minuten op in de oven op 220°C, dan is het weer heerlijk warm.

- Zelfgemaakte amandelspijs is het allerlekkerst. Maal hiervoor 125 gram blanke amandelen fijn in de keukenmachine. Voeg 125 gram suiker toe samen met de rasp van 1/3 citroen (optioneel) en een scheutje water. Laat de keukenmachine nog kort draaien tot het spijs bij elkaar komt. Bewaar in de koelkast, laat minimaal een uurtje rusten voor gebruik, maar beter is nog een hele nacht (je kunt het lang bewaren, dus maak gerust meer tegelijk).