

Gevulde SPECULAAS

(voor 8 personen)

Wat heb je nodig?

- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 125 gram donkere basterdsuiker
- 2 eetlepels koek- en speculaaskruiden (Silvo)
- 150 gram koude ongezoeten roomboter
- 2 eetlepels melk
- 2 eieren
- 1 pakje amandelspijs (300 gram, Baukje)
- 1/2 zakje garneramandelen (55 gram, AH)
- zeef
- bakpapier
- bloem om het aanrecht te bestuiven
- deegroller
- plasticfolie

TIP

Je kunt ook een ronde of vierkante bakvorm gebruiken. Druk de helft van het deeg uit in de ingevette bakvorm. Smeer de amandelspijs op het deeg. Rol de rest van het deeg uit in de juiste vorm en leg de deegplak op de amandelspijs. Bestrijk het deeg met losgeklopt ei en druk er wat amandelen in. Bak de gevulde-speculaastaart in 40-45 minuten af. Op de bakplaat kun je de speculaas elke vorm geven die je wilt. Maak er bijvoorbeeld een banketstaaf of sinterklaasstaaf van, of een paar gevulde speculaaskoeken.



Zo doe je dat:

1 Leg een zeef op een kom en doe er bakmeel, basterdsuiker, speculaaskruiden en een mespunt zout in. Schud voorzichtig met de zeef, zodat alles in de kom valt. Wrijf met de bolle kant van een lepel eventuele klontjes melk of basterdsuiker nog door de zeef. Leg de boter in het bakmeel en snijd de boter met twee gekruiste messen in piepkleine stukjes. Doe de melk erbij. Was je handen met koud water zodat ze koel worden, droog ze af en kneed het deeg nu tot een soepele bal. Pak de bal in plasticfolie en leg hem 1 uur in de koelkast.

2 Klop de eieren met 1 eetlepel water los in een kom. Verkruiemel de amandelspijs boven een andere kom en schenk er de helft van het losgeklopte ei bij. Prak het ei met een vork door de amandelspijs, zodat hij smeugig wordt.

3 Verwarm de oven (zonder bakplaat) voor op 175 °C. Bedek de bakplaat met bakpapier. Bestrooi het aanrecht en de deegroller met een klein beetje bloem. Verdeel de deegbal in twee gelijke stukken. Rol elk stuk deeg met de deegroller uit tot een lap van ongeveer 15 x 30 cm. Leg 1 lap op de bakplaat. Smeer het amandelspijs erover uit met natgemaakte handen of een pannenkoekmes, en laat rondom een randje deeg vrij. Leg de tweede deeglap erop en druk de zijanten goed op elkaar.

4 Bestrijk de bovenkant van het deeg met de rest van het ei. Druk de halve amandelen in het deeg als versiering. Trek ovenwanten aan en schuif de bakplaat in het midden van de oven. Bak de gevulde speculaas in 40-45 minuten gaar. De amandelen bovenop zijn dan goudbruin geworden. Trek ovenwanten aan en haal de plaat uit de oven. Zet hem op het aanrecht en laat de speculaas op de bakplaat afkoelen.

Bereiden ca. 20 minuten **Wachttijd** ca. 1 uur
Oventijd ca. 45 minuten **Bevat per eenpersoonspportie** 242 kilocalorieën • 5 g eiwit • 14 g vet • 25 g koolhydraten
Prijs D.D. € 0,75

