

Amandelspijs

Het is weer bijna zover dat onze buurvrouwen langskomen met de traditionele keksen. Een leuk gebruik waar ik nog nooit aan heb meegedaan, simpelweg, omdat ik de kunst van het koekjesbakken niet machtig ben.

Ik ben een paar jaar geleden daarom zelf aan de slag gegaan met het maken van de oerhollandse Sinterklaas- en kerstlekkernijen en een belangrijk ingrediënt hiervan is amandelspijs.



Met zelf gemaakte amandelspijs wordt het bakken van gevulde speculaas of banketstaaf leuker en nog lekkerder ook. Maar, omdat amandelspijs minimaal twee weken moet rijpen, is het zaak daar nu zovast mee te beginnen.

Daarna kunnen we echt beginnen met het zelf maken van het oerhollandse lekkers, waarmee we voor de verandering onze Kärntnerische Nachbarinnen eens kunnen laten watertanden.



Ingrediënten voor 500 gram amandelspijs

- 250 gram amandelen
- 250 gram fijne wiener backsucker
- 1 theelepel citroenrasp
- citroensap

Bereiding

Als de amandelen nog in het vlies zitten, dan moeten ze als eerste worden ontvliesd. Dat schijnt best nog wel mee te vallen. Leg de amandelen een paar minuten in kokend water, giet ze af en houdt ze onmiddellijk onder koud water. Het blijft even een werkje, maar dan moeten de amandelen vrij gemakkelijk, zonder gepulsk, uit het vliesje moeten komen.

Maal vervolgens de amandelen. Dit kan in de blender of keukenmachine. Het resultaat zal wel wat grof zijn. Er zijn speciale amandelmolens, maar een oude koffiemolen voldoet ook.

Heb je geen zin om te pulleken of te malen . . . ? De zakjes gemalen amandelen voldoen ook prima. Het resultaat is dan wel heel erg fijn en volgens sommigen ook (te) droog.

Het is een kwestie van smaak.

Vermeng de gemalen amandelen met de suiker, citroenrasp en citroensap. Als het te droog is voeg dan gewoon wat water toe. Is het juist te nat, doe er dan wat meer gemalen amandelen bij.

Kneed alles tot een smeùige massa. Maak er een worstvorm van. Rol het in folie en leg het in de koelkast.



Prak voor gebruik een rauw ei door de amandelspijs, maar dat hoeft niet. Het ei kan ook worden weggelaten.

Amandelspijs kan een paar weken in de koelkast worden bewaard.

Karin Mollee