

Gevulde speculaas

Nu de amandelspijs rijp is en de speculaas-kruiden zijn gemixt, staat niets meer in de weg om met beide ingrediënten gevulde speculaas te maken.

Er is niets op tegen om het speculaasdeeg op dezelfde dag te maken, maar . . . alle vormen van speculaas worden nog lekkerder, wanneer het deeg ook gelegenheid krijgt om te rijpen! Maak het deeg dan een dag van te voren en leg het 24 uur weg in de koelkast. Op die manier krijgen de speculaaskruiden de gelegenheid hun volle aroma's af te geven aan het deeg.



Ingrediënten

- 375 gram meel (glattes Weizenmehl)
- ¾ pakje bakpoeder (=12 gram)
- snufje zout
- 3 eetlepels speculaaskruiden
- 225 gram basterdsuiker (gelb Zucker)
- 225 gram roomboter (Teebutter)
- 5 tot 6 eetlepels melk
- 450 gram amandelspijs
- 1 geklutst ei
- 75 witte amandelschijfjes
- 1 met wat melk losgeroerde eidooier

Benodigd

- bakblik van ongeveer 20 x 30 cm
- plastik huishoudfolie
- deegroller
- bakpapier
- bakkwastje



Bereiding

Zeef het meel en het bakpoeder boven een kom. Voeg het zout, de speculaaskruiden en de basterdsuiker toe. Snijd de boter boven de kom met een mes in kleine stukjes. Voeg de melk toe en kneed van dit alles een deeg. Pak het deeg in plastic folie en leg het een half uur tot één uur in de koelkast.

Voeg het geklutste ei toe aan de amandelspijs en kneed het er met een vork goed doorheen. Beboter het bakblik en bestuif nu het blik met meel.

Neem de helft van het deeg en leg het tussen twee vellen plastic folie. Rol het deeg uit met de deegroller tot een plak zo groot als het bakblik. Snij deeg weg waar het te groot is en leg dat op de plek waar de deegplak te klein is.

Leg de plak deeg nu in het bakblik. Dit gaat het makkelijkst als volgt. Neem een vel plastic folie weg. Leg deze kant op het bakpapier. Neem nu het andere stuk folie weg en laat het deeg van het bakpapier afglijden in het bakblik.

Kneed de amandelspijs nog een keer goed door tot het ei helemaal opgenomen is. Spreid de amandelspijs over de plak deeg uit.

Rol nu ook de andere helft van het deeg uit tussen twee vellen plastic folie. Leg deze plak op de amandelspijs met de bakpapiermethode. Versier het geheel met de amandelschijfjes en bestrijk de bovenkant met de met melk losgeroerde eidooier met het bakkwastje.

Schuif het bakblik iets onder het midden van een matig warme oven (ongeveer 150 graden) en bak de koek in een half uur tot drie kwartier goudbruin en gaar. Laat de gevulde speculaas vlakliggend afkoelen en neem hem uit het bakblik, zodra de koek hard genoeg is.

Niet vergeten . . . tanden poetsen!

Karin Mollee