



GEVULDE SPECULAAS

Recept voor een Oud-Hollandse specialiteit: gevulde speculaas. De lekkerste gevulde speculaas maak je natuurlijk zelf, dan kun je ook zelf de perfecte verhouding tussen

speculaas en amandelspijs kiezen. Bron: Rutger bakt.

Vorbereiding: 45 minuten. Bereiding: ca 15-17 minuten.



Ingrediëntenlijst (voor het deeg)

- Lelie's Speculaasmix 250 gram
- 125 gram donkere basterdsuiker
- 25 ml karnemelk
- 125 gram boter

Ingrediëntenlijst (voor de vulling)

- 650 gr amandelspijs (kant-en-klaar of via recept)
- 2 ei, waarvan 1 ei losgeklopt
- 1 el water
- handje amandelen

Bereiding Gevulde Speculaas

- Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en meng ze tot een samenhangend deeg. Verpak dit in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur in de koelkast rusten.
- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Vet een vierkante bakvorm van 20 centimeter in met boter en bekleed de bodem en twee zijkanten met bakpapier.
- Neem 2/3e van het deeg en rol dit met de deegroller uit tot een plak die groot genoeg is om de bodem en zijkanten van de vorm mee te bekleden. Leg het deeg in de vorm en snijd het halverwege de zijkanten recht af.
- Meng het amandelspijs met het ei en water tot een gladde massa. Verdeel dit over het deeg in de vorm.
- Neem de rest van het deeg (1/3e en het afgesneden deel) en rol dit ook uit. Bedek het spijs met de deegplak en snijd de randjes netjes bij.
- Bestrijk de speculaas met wat losgeklopte ei en versier met de amandelen. Hierna nogmaals met ei bestrijken
- Bak de speculaas in 35 tot 40 minuten gaar en laat afkoelen. Als de speculaas is afgekoeld, kun je hem uit de vorm halen en in stukken snijden.

Bereiding Amandelspijs (optioneel)

- Indien niet kant-en-klaar gekocht, dan is het volgende nodig: 300 gram amandelmeel, 300 gram fijne kristalsuiker, 1 ei, citroenrasp van ¼ citroen (optioneel)
- Doe het amandelmeel en de suiker in een kom en voeg het ei en de citroenrasp toe. Blijf roeren en mengen tot je een kneedbaar geheel hebt. Voeg een klein beetje extra ei toe als het te droog blijft.
- Kneed het amandelspijs tot een blokje en verpak in huishoudfolie. Leg je spijs voor het lekkerste resultaat minimaal 1 nacht in de koelkast.
- De amandelspijs is echter ook direct te verwerken. In dat geval maak je de spijs voordat je aan het recept begint en leg je het te rusten in de koelkast tot je het nodig hebt.

Tot Slot

- Inhoud zakje Lelie's Speculaasmix: 500 gram speculaasmix en 255 gram donkere basterdsuiker. Is dus voor 2x dit recept.
- Tip: Het recept is snel gemaakt, maar als je het deeg een nachtje laat rusten in de koelkast wordt het net nog wat voller en lekkerder van smaak.
- Tip: Het recept is ook te maken met een pakje amandelspijs uit de winkel, maar voor het lekkerste resultaat maak je het amandelspijs zelf. Ook goed in te vriezen.
- Tip: Verdubbel bovenstaand recept (gebruik het hele zakje), maak 2 gelijke delen en vries één deel in voor later gebruik.