



Gevulde Speculaas

Gevuld speculaas is een heerlijke traktatie, die je gemakkelijk zelf kunt maken. Gebruik de FunCakes mix voor cookies, amandelspijs en de speculaaskruiden voor dit heerlijke speculaas. Met de stap voor stap instructies heb je gemakkelijk en snel een heerlijk gevuld speculaas. Perfect voor Sinterklaas of als herfst traktatie.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 1kg

F10510
5,43 €



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 250g

F54400
4,25 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Bakmix voor Koekjes
- 10 gram FunCakes bakpoeder
- 10 gram FunCakes speculaaskruiden
- 250g FunCakes Amandelspijs 1:1
- 3 eieren
- 125 gram boter
- 20 gram basterdsuiker
- Amandelen of amandelschaafsel
- Eventueel citroenrasp (naar eigen smaak)

Benodigheden

- Wilton Recipe Right Square Pan 20x20cm

Stap 1: Start met het maken van het deeg

Voor het speculaasdeeg meng je door 500 gram koekjesmix met 1 ei, de boter, de basterdsuiker, het bakpoeder en de speculaaskruiden. Laat het deeg minimaal 24 uur in de koelkast op smaak komen.

Stap 2: Bekleed de bakvorm met het deeg

Verwarm na 24 uur de oven voor op 180 graden. En meng het amandelspijs met 1 losgeklopt ei (en eventueel wat citroenrasp) en kneed het goed door. Verdeel het speculaasdeeg in 2 delen. Rol van een deel deeg een lap en bekleed hiermee een ingevette bakvorm van circa 20 bij 20 centimeter (meerdere kleinere vormen of een ronde bakvorm kan ook).

Stap 3: Plaats de amandelspijs op de deeglaag

Rol het amandelspijs uit tussen twee stukken huishoudfolie of bakpapier tot een laag die iets kleiner is dan de bakvorm. Plaats de amandelspijs op de deeglaag. Houd daarbij circa 1 centimeter over vanaf de rand. Rol nu een lap van de andere helft van het deeg en leg die bovenop de eerste laag. Druk de randen goed aan zodat het spijs de randen van de bakvorm niet raakt.

Stap 4: Bak gaar in de oven

Klop het laatste ei los en smeer de bovenlaag in met dit ei. Verdeel de amandelen of het amandelschaafsel erover en smeer opnieuw in met een laagje ei. Bak de gevuld speculaas in een voorverwarmde oven op 180 graden in circa 30-35 minuten mooi bruin.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.