



# Kookweb.be

## Gevulde speculaas.

### Benodigdheden:

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- Zout naar smaak
- 2 eetlepels speculaaskruiden
- 150 gram bruine basterdsuiker
- 150 gram boter
- 2 eetlepels melk
- Portie Amandelpers
- 50 gram witte amandelen
- 1 eierdooier

### Bereiding:

Het zelfrijzende bakmeel met wat zout, de speculaaskruiden en de basterdsuiker in een kom doen. De boter hierin met twee messen kleinsnijden. De melk toevoegen en van dit alles een deeg kneden. De helft van het deeg uitdrukken op een beboterde bakplaat - als een staaf, rechthoek of hartvorm. Het amandelpers hierover uitspreiden tot 1 cm van de rand af. De tweede deeghelft erop leggen en deze goed aan de rand aandrukken. Versieren met de amandellen. De bovenkant bestrijken met de eierdooier die is losgeroerd met de melk. De bakplaat iets onder het midden van een matig warme oven ongeveer 150 graden C schuiven. Baktijd: 1/2 ? 3/4 uur tot de koek gaar en goudbruin van kleur is. De gevulde speculaas vlakliggend laten afkoelen.

**Recept rubriek:**    Gebak