

Deze keer een recept voor gevulde speculaas. En dan één met een goede spijsvulling van amandelen. Iets duurder, maar zóveel lekkerder!

Benodigheden:

pak mix voor speculaas
pak amandelspijs
wat amandelschaafsel
150 g boter en wat water.

Maak de speculaas volgens de beschrijving; lang kneden en daarna het deeg laten rusten (6-24 uur) maakt de smaak intenser.

Deel het deeg in tweeën, druk één deel uit in een vorm. Ik gebruik hiervoor een brownie vorm, een niet te grote springvorm kan ook.

Je kunt ook een grote plak maken van het deeg en de grootte van de vorm uitsnijden. (2x)

Neem het amandelspijs uit de verpakking en kneed het met vochtige handen tot het wat soepeler aanvoelt.

Verdeel de spijs over de plak speculaasdeeg, hierover heen het tweede deel speculaasdeeg.

Strooi wat amandelschaafsel erover en druk lichtjes aan.

Bak in de oven op 170 C gedurende 30-45 minuten. Hierna aflat en koelen en genieten!