

Gevulde speculaaskoekjes / Filled Speculaas biscuits



Boodschappenlijst

200 gram zelfrijzend bakmeel
1 eetlepel speculaaskruiden
150 gram bruine basterdsuiker
1/2 theelepel zout
100 gram harde boter

1 vrije uitloop bio-eidooier
1-2 eetlepels melk
wat amandelen, voor decoratie
1 vrije uitloop bio-ei, losgeklopt
Amandelspijs

Zo maak je gevulde speculaaskoekjes

Dag 1

Zeef het zelfrijzend bakmeel, speculaaskruiden, basterdsuiker en zout in een grote kom.
Doe de koude boter er bij en snij het met 2 messen het kruimels zijn.
Voeg de eidooier toe en kneedt alles in een bal (is het deeg te droog voeg dan de melk toe).
Verpak het deeg in vershoudfolie en leg het een nachtje in de ijskast.

Dag 2

Verwarm de oven voor op 160C

Vet een muffinvorm in en rol het deeg dun uit.
Steek cirkels uit het deeg die net iets groter zijn dan de kuiltjes in de vorm.
Leg een deegcirkel in elk kuiltje en vul het met amandelspijs.
Steek passende cirkels uit en druk ze als een deksel op de koekjes.
Leg op elk koekje een halve amandel en bestrijk de koekjes met losgeklopt ei.
Bak de speculaaskoekjes 15 - 20 minuten.

Laat de koekjes eerst afkoelen in de vorm en dan op een rooster.

Gevulde speculaaskoekjes / Filled Speculaas biscuits



Shopping list

200g self-raising flour
1 tablespoon gingerbread spice
150 grams brown sugar
1/2 teaspoon salt
100g hard butter

1 free-range organic egg yolk
1-2 tablespoons milk
a few almonds, for decoration
1 free-range organic egg, beaten
almond paste

How to make filled speculaas biscuits

Day 1

Sift the self-raising flour, speculaas spices, caster sugar and salt into a large bowl.
Add the cold butter and cut the crumbs with 2 knives.
Add the egg yolk and knead everything into a ball (if the dough is too dry, add the milk).
Wrap the dough in cling film and put it in the fridge overnight.

Day 2

Preheat the oven to 160C

Grease a muffin tin and roll out the dough thinly.
Cut circles out of the dough that are just slightly larger than the dimples in the mold.
Place a circle of dough in each well and fill the almond paste.
Cut out appropriate circles and press them onto the cookies like a lid.
Place half an almond on each biscuit and brush the biscuits with beaten egg.
Bake the gingerbread cookies for 15 - 20 minutes.

Let the speculaas biscuits cool first in the tin and then on a wire rack.