

## Gevulde speculaas koeken / Filled speculaas koeken



### **Speculaasdeeg**

140 gram boter (kamertemperatuur )  
125 gram donkerbruine basterdsuiker  
¼ citroen, geraspt  
een snufje zeezout  
1/2 losgeklopt ei (kamertemperatuur)  
2 1/2 eetlepel melk  
250 gram Zeeuwse bloem  
1 theelepel bakpoeder  
1 ½ eetlepel speculaaskruiden

### **Amandelspijs**

500 gram blanke amandelen  
500 gram fijne kristalsuiker  
¼ citroen, geraspt  
1 vrije uitloop ei, losgeklopt  
klontje boter, gesmolten  
  
extra bloem, om te strooien  
1 vrije uitloop ei, losgeklopt  
wat halve blanke amandelen

### **Zo maak je gevulde speculaaskoeken**

Doe boter, basterdsuiker, citroenrasp en zout in de mixerkom en mix alles door elkaar.

Voeg het halve losgeklopte ei en de melk toe en mix het door.

Doe er in 1 keer bloem, bakpoeder en speculaaskruiden bij en kneedt het snel met de hand.

Rol het deeg in vershoudfolie en laat het een nacht in de ijskast staan.

Hak de amandelen grof en doe ze in de keukenmachine, met de suiker en de citroenrasp.

Voeg het losgeklopte ei en de gesmolten boter er aan toe en mix alles door elkaar.

Rol de amandelspijs in vershoudfolie en leg het ook 1 nacht in de ijskast.

## Gevulde speculaas koeken / Filled speculaas koeken

### **Dag 2**

**Verwarm de oven voor tot 200°C en bekleedt een bakplaat met bakpapier.**

Bestuif je werkplek dun met bloem, rol het deeg uit tot 1 cm dikte en steek er cirkels uit.

Strijk amandelspijs op helft van de cirkels, laat rondom 1 cm deeg vrij.

Druk de andere helft van de cirkels er bovenop, plak de rand goed dicht met wat losgeklopt ei.

Strijk losgeklopt ei op de speculaaskoeken en druk er een amandel in.

Bak de gevulde speculaaskoeken in 12 tot 15 minuten gaar en laat ze afkoelen op een rooster.

## Gevulde speculaas koeken / Filled speculaas koeken



### **Speculaas dough**

140 grams of butter (room temperature)  
125 grams of dark brown caster sugar  
¼ lemon, grated  
a pinch of sea salt  
1/2 beaten egg (room temperature)  
2 1/2 tablespoons milk  
250 grams of flour from Zeeland  
1 teaspoon baking powder  
1 ½ tablespoons of gingerbread spices

### **Almond paste**

500 grams of white almonds  
500 grams of fine granulated sugar  
¼ lemon, grated  
1 free-range egg, beaten  
knob of butter, melted  
  
extra flour, to sprinkle  
1 free-range egg, beaten  
some halved blanc almonds

### **How to make filled Speculaas koeken (gingerbread cookies)**

Put butter, caster sugar, lemon zest and salt in the mixer bowl and mix everything together.  
Add half the beaten egg and the milk then mix until combined.  
Add flour, baking powder and gingerbread spices in one go and knead it quickly by hand.  
Roll the dough in cling film and leave it in the refrigerator overnight.

Chop the almonds and put them in the food processor, with the sugar and the lemon zest.  
Add the beaten egg and the melted butter and mix until combined.  
Roll the almond paste in cling film and also place it 1 night in the refrigerator.

## Gevulde speculaas koeken / Filled speculaas koeken

### **Day 2**

**Preheat the oven to 200°C and line a baking tray with baking paper.**

Dust your workspace thinly with flour, roll out the dough to a thickness of 1 cm and cut out circles.

Spread almond paste on half of the circles, leaving all around 1 cm of dough free.

Press the other half of the circles on top, stick the edge tightly with some beaten egg.

Spread the beaten egg on the gingerbread cookies and press 1 almond in the middle.

Bake the filled gingerbread cookies for 12 to 15 minutes and let them cool on a rack.