

## Ingrediënten

145 g (gram) Boter  
30 g (gram) Poedersuiker  
5 g (gram) Amandelmeel  
Zout  
70 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal  
3 stuk(s) Ei  
100 g (gram) Dr. Oetker Amandelspijs  
200 g (gram) Koopmans Boerencake  
2 tl (theelepels) Amandel aroma (Dr. Oetker)  
40 ml Amaretto (amandellikeur)  
30 ml Melk  
70 g (gram) Dr. Oetker Botercrème  
Cacaopoeder (garnering)

## Keukenspullen

Silikomart Siliconen bakvorm Mini cake - 12 stuks  
Mengkom  
Mixer met gardes  
Spatel  
3 stuk(s) Spuitzak  
Spuitmondje (naar keuze)  
Zeefje

## 1. Deeg bereiden

Verwarm de oven voor (180°C heteluchtoven / 190°C elektrische oven).

Meng de **boter (40 g)**, **poedersuiker (30 g)**, **amandelmeel (5 g)**, **patentbloem (70 g)**, **ei (20 g)** en het **zout (snufje)**. Kneed het tot een samenhangend deeg.

Rol het deeg uit tot ongeveer 4 mm dikte.

Snij rechthoekige plakjes uit het deeg en leg een plakje in ieder vakje van de bakvorm.

### Ei afwegen

Kluts het ei eerst door elkaar en weeg vervolgens 20 gram af.

## 2. Spijsvulling maken

Meng het **amandelspijs (100 g)** met een **half ei** en de **gesmolten boter (5 g)**.

Vul een spuitzak met het spijs mengsel. Spuit de vulling op de deegplakjes in de vorm. Zorg ervoor dat het spijs de randen niet raakt.

### 3. Cakebeslag bereiden

Meng de **cakemix (200 g)**, **boter (100 g, op kamertemperatuur)** en de **eieren (2 stuks)** met een mixer tot een cakebeslag. Voeg het **amandel aroma (2 tl)** toe en mix goed door.

Vul een spuitzak met cakebeslag. Spuit het beslag in de bakvorm bovenop het spijs en koekdeeg.

Zet de cakejes gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven.

Laat de vorm buiten de oven afkoelen totdat de cakejes lauwwarm aanvoelen. Laat ze vervolgens buiten de vorm helemaal afkoelen.

---

### 4. Boter crème bereiden

Klop de zachte **boter (50 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad, smeugig en zonder klontjes.

Voeg hier de **mix voor boter crème (60 g)**, de **melk (30 ml)** en het **amandellikeur (40 ml)** aan toe.

Mix het geheel ca. ½ minuut met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Ga met een lepel over de bodem en langs de randen van de kom. Zo komt alle boter goed los.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige boter crème. Vul een spuitzak met de boter crème. Spuit de crème op de afgekoelde cakejes.

Decoreer de cakejes door middel van een zeefje en een beetje **cacaopoeder**.