Gevulde speculaas

Ingrediënten

1 Zakje(s) Dr. Oetker Backin bakpoeder
250 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
30 ml Melk
2 tl. (theelepels) Speculaaskruiden
150 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
250 g (gram) Dr. Oetker Amandelspijs
1 Ei
45 g (gram) Garneeramandelen (Dr. Oetker)
1 snufje Zout

Keukenspullen

Bakplaat

1. Speculaasdeeg maken

Meng **Dr. Oetker Backin (1 zakje)** met de **bloem (250 g)** in een kom. Snijd de **boter (150 g)** in de bloem in kleine blokjes. Voeg de **suiker (150 g)**, de **speculaaskruiden (2 el)**, het **zout** en de **melk (30 ml)** toe en kneed het geheel snel tot een soepel speculaasdeeg.

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Vermeng de **amandelspijs (250 g)** met het **eiwit**. Druk de helft van het deeg uit op een beboterde bakplaat - als een staaf, rechthoek of hartvorm.

Strijk de amandelspijs hierover uit tot 1 cm van de rand. Leg de tweede deeghelft erop en druk deze aan de rand goed aan.

2. Gevulde speculaas bakken

Versier met de **amandelen (45 g)** en bestrijk de bovenkant met **eidooier**.

Schuif de bakplaat iets onder het midden van de oven en bak de gevulde speculaaskoek in een half uur tot drie kwartier gaar en goudbruin.

Laat de gevulde speculaas afkoelen.