Gevulde speculaas met bastognespijs

Ingrediënten

250 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
1 tl (theelepels) Bakpoeder
150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
30 ml Melk
150 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2 tl. (theelepels) Speculaaskruiden
1 snufje Zout
250 g (gram) Dr. Oetker Amandelspijs
1 Stuk(s) Ei
0.5 Pak Bastognekoek
3 tl. (theelepels) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)

Keukenspullen

Brownie bakvorm (of ovenschaal)
Mixer met deeghaken

1. Speculaasdeeg maken

Meng het **bakpoeder (1 tl)** 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 (1 snufje)** 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).

2. Gevulde speculaas met bastogne maken

Vermeng de **amandelspijs (250 g)** met het **eiwit (1 stuk)**. Rol de helft van het deeg uit (3 à 4 mm) en bekleed de bodem van de bakvorm met het speculaasdeeg.

Rol de helft van de amandelspijs uit tussen twee stukjes huishuisfolie en leg deze voorzichtig op het speculaasdeeg.

Verkruimel de **bastognekoeken (0.5 pak)** met een deegroller of een foodprocessor. Verdeel de kruimels gelijkmatig over de amandelspijs.

Rol de andere helft van de amandelspijs uit tussen twee stukjes huishuisfolie en leg deze voorzichtig op de laag verkruimelde bastognekoek.

Rol de andere helft van het speculaasdeeg uit (3 à 4 mm) en leg deze op de tweede laag amandelspijs.

Bestrijk de bovenkant met **eidooier** en versier met het **amandelenschaafsel (3 el**).

Schuif de bakplaat/het rooster iets onder het midden van de oven en bak de gevulde speculaaskoek in een 30-45 minuten gaar en goudbruin.