Gevulde speculaasblokjes met choco

Ingrediënten

150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans Speculaas
4 tl. (theelepels) Water
1 pak(ken) Dr. Oetker Amandelspijs
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
30 g (gram) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco

Keukenspullen

Boter om in te vetten
Mixer met gardes
Vierkante bakvorm 18x18 cm

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 150°C).

Vet de bakvorm in met boter of bakspray. Bekleed eventueel met bakpapier.

2. Gevulde speculaas maken

Voeg de zachte **boter (150 g)**, de **speculaasmix (1 pak Koopmans Speculaas)** en het **water (2 el)** toe in een kom. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend speculaasdeeg. plaats het speculaasdeeg in de koelkast.

Meng het **amandelspijs (1 pak Dr. Oetker Amandelspijs)** met de helft van het **ei (0,5 stuk)** en het **water (2 el)**. Vet de bakvorm in met boter of bakspray en bekleed met bakpapier.

Kneed het speculaasdeeg kort door en verdeel in 3 delen. Bekleed met 2 delen van het speculaasdeeg de bodem van de vorm en druk de rand aan tot ongeveer 2 centimeter.

Verdeel het amandelspijs met de bolle kant van een natte lepel over het deeg. Rol de rest van het speculaasdeeg uit tot een plak ter grootte van de vorm en leg dit op het amandelspijs. Bestrijk het speculaasdeeg met het overgebleven **ei (0,5 stuk)**.

3. Gevulde speculaas bakken

Bak de gevulde speculaas in circa 40 minuten gaar. Snijd de gevulde speculaas in blokjes van 4,5 x 4,5 cm.

Verwarm de **chocoglazuur (1 zakje)** volgens de aanwijzingen op de verpakking en doop de gevulde speculaas in de chocolade zodat de bovenkant bedekt is. Garneer met de **geschaafde amandelen (30 g)**.