

Ingrediënten

225 g Boter (op kamertemperatuur)
1 Pak Koopmans Speculaas
1 Pak Dr. Oetker Amandelspijs
1 Ei
1 Blik(ken) Peer

Keukenspullen

Bakpapier
Mixer met deeghaken
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 190°C / hetelucht 170°C).

Span een stuk bakpapier op de bodem van de springvorm en vet de rand in.

2. Perentaart bakken

Roer de **boter (175 g)** zacht en voeg de **speculaasmix (1 pak Koopmans Speculaas)** toe. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend speculaasdeeg.

Pak het speculaasdeeg in huishoudfolie in en leg het in de koelkast.

Maak ondertussen de amandelvulling. Doe het **ei (1)**, **boter (50 g)** en het **amandelspijs (1 pak Dr. Oetker Amandelspijs)** in een kom en mix dit zacht met de mixer met garden, zodat het een zacht mengsel wordt dat smeerbaar is. Zet dit even apart.

Haal 1/3 van het speculaasdeeg af en rol hier een lange slang van, druk deze tegen de rand van de springvorm. Maak de rand ongeveer 3 cm hoog.

Haal dan een klein stukje van de rest van het speculaasdeeg af voor de bolletjes bovenop en maak van het grootste stuk deeg de bodem.

Verdeel het amandelmengsel over de deegbodem. Verdeel de **uitgelekte halve peren (1 blik)** gelijkmatig over het amandelspijsmengsel, druk ze een beetje aan.

Rol dan van het restje deeg kleine bolletjes, ter grootte van een flinke rozijn. Verdeel deze over de speculaastaart.

Bak de speculaas-perentaart in 45 minuten gaar. Laat de speculaastaart buiten de oven afkoelen en haal voorzichtig de ring los.

Meer bakken?

[Kijk voor een gevulde speculaastaart op DeLeuksteTaartenShop.](#)