

Gevuld speculaas

Image



Gevuld speculaas

Deze lekkernij kan uiteraard niet ontbreken bij het heerlijk avondje!

175°C

ca. 60 min

2 stuks

Ingrediënten

4.000 gram Damco compleet kanopoeder

1.100 gram Boter

75 gram Speculaaskruiden

200 gram Eieren

200 gram Water

Amandelspijs:

6.400 gram Danco Amandelspijs afslappen met ca. 320 gram ei en 350/450 gram water.

6.700 gram Damco Amandelspijs K+K afslappen met ca. 350/450 gram water.

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Bedek de bodem van de plaat (57x35 cm) met een plak speculaasdeeg van 4 mm dikte (vries deze kort aan zodat bij het vullen met spijs de bodem niet beschadigt).
2. Gebruik 3,5 kg afgeslachte amandelspijs en verdeel deze gelijkmatig over de plaat. Strijk eventueel de spijslaag licht in met gesmolten boter (dit geeft extra aroma).
3. Bedek de plaat met een laag speculaasdeeg van 3 mm dikte.
4. Strijk de plaat licht in met ei en werk het geheel af met amandelstiften of halve amandelen.
5. Strijk de plaat nog een keer licht in met ei en laat hem 15 minuten aandrogen voor het afbakken.

Tips:

- Zorg ervoor dat de laag spijs tweemaal de dikte van het deeg heeft.
- Meng de speculaaskruiden met de boter en laat dit een dag staan, voor een betere speculaassmaak.

*Bakaard van elk type oven verschilt.

Image



Image



Image

