

## Gevulde speculaas

### Ingrediënten

- 400 gram zelfrijzend bakmeel
- 300 gram boter
- 250 gram bruine basterdsuiker
- zout
- 2 eetlepels speculaaskruiden
- 2 theelepels kaneel
- 2 eetlepels melk
- 250 gram bakmandelen of amandelpoeder
- 250 gram kristalsuiker
- 1 ei
- 0,5 citroen

### Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 5.
2. Meng alle ingrediënten voor het spijs door elkaar. (Dit kan rustig twee weken in de koelkast goed blijven.)
3. Doe meel, boter (in kleine stukjes gesneden, niet direct uit de koelkast), bruine basterdsuiker, zout, kruiden en melk in een mengkom en kneed er met de handen twee deegballen van.
4. Beboter een bakblik, leg er bakpapier op.
5. Rol de eerste deegbal met de deegroller uit tot een rechthoek en leg deze op de bakplaat.

6. Bedek het deeg met spijs.
7. Rol de tweede deegbal tot een plak van dezelfde vorm als de eerste en leg deze weer op de spijs.
8. Laat in het midden van de oven in 20 minuten gaar worden.
9. Laat het op de plaat even afkoelen, snijd het daarna in stukken en laat het nog wat afkoelen. Als het wat steviger is geworden, kan het op een rooster verder afkoelen.