



Gevulde Sinterklaaskoeken

Dit heb je nodig:

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 300 gram amandelspijs
- 150 gram roomboter (ongezouten)
- 2 eetlepels halfvolle melk
- 125 gram bruine basterdsuiker
- 2 eetlepels speculaaskruiden
- 2 eieren
- Zout
- Geschaafde amandelen

1

Kneed het bakmeel, de basterdsuiker, speculaaskruiden, boter, melk en een snufje zout tot een soepele deegbal. Pak het in met plasticfolie en laat een half uurtje opstijven in de koelkast.

2

Verwarm de oven voor op 175 graden. Verkruijmel de amandelspijs en maak het met een losgeklopt ei en eventueel een beetje water smeug.

3

Rol het deeg met een deegroller tot een dunne lap. Druk, bijvoorbeeld met een bordje, rondjes ter grootte van een gevulde koek uit het deeg. Leg de helft op een met bakpapier beklede bakplaat.

4

Verdeel de amandelspijs over het deeg dat op de bakplaat ligt. Laat de randen vrij. Leg er een lapje deeg op en druk de randen goed aan met de achterkant van een vork.

5

Druk de amandelen in de bovenkant van de koeken en bestrijk ze met losgeklopt ei. Zet de bakplaat ongeveer 40 minuten in de oven.

