

Gevulde speculaas



Zonder noten

Ingrediënten voor 12-16 stukjes:

Deeg:

- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 100 gram palmsuiker
- 1 eetlepel speculaaskruiden
- 150 gram koude boter
- Geraspte schil van 1 sinaasappel
- Snufje zout

Vulling:

- 200 gram gedroogde abrikozen
- 50 gram rozijnen
- Stukje gember
- Sap van 1 sinaasappel
- 1 dl. water
- Evt. 1 ei

Bereiding:

1. Meng in een kom meel, suiker, speculaaskruiden, geraspte sinaasappelschil en zout.
2. Snij de boter in kleine blokjes en voeg ze bij het meelmengsel.
3. Snij nu met 2 messen de boter tot piepkleine stukjes en kneed snel een bal van het deeg.
4. Zet het deeg in de koelkast.
5. Snij de abrikozen klein.
6. Pers de sinaasappel.
7. Schil en rasp het stukje gember.

8. Kook de abrikozen, rozijnen en gember in het sinaasappelsap met water in 10 minuten gaar, op een laag pitje met het deksel op de pan.
9. Pureer het abrikozenmengsel met een staafmixer en laat het afkoelen.
10. Verwarm de oven voor op 160°C.
11. Vet een bakblik of springvorm van circa 22 cm. in met boter.
12. Verdeel het deeg in 2 stukken.
13. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht.
14. Bekleed de bodem en iets van de opstaande rand met deeg.
15. Verdeel de vulling over deze deeglaag.
16. Dek de vulling af met de 2^e uitgerolde deeglap. Druk de deeghelften op elkaar met een vork.
17. Voor een glanzende afwerking: klop het ei los en besmeer hiermee de toplaag.
18. Bak de speculaas gaar in circa 40 minuten.
19. Goed af laten koelen en in stukjes snijden.

Speculaaskruiden

Met speculaaskruiden wordt een mengsel bedoeld van diverse specerijen. Het verschilt iets in samenstelling ten opzichte van koekkruiden. In dit recept heb ik speculaaskruiden van Het Blauwe Huis gebruikt, dit heeft de volgende samenstelling: kaneel, foelie, nootmuskaat, kruidnagel, kardemom, anijs en koriander. Kaneel is het hoofdbestanddeel in alle mengsels.

Wanneer je veel specerijen in huis hebt en een goede (koffie)molen is het nog leuker om ook je eigen speculaaskruiden samen te stellen en vers te malen.

Om de molen op te frissen tussen 2 verschillende ladingen gebruik ik een handje rijst, daarmee maalt de molen weer 'schoon' en een evt. restje rijstmeel bederft niet snel een smaak.

Inspiratie voor dit recept heb ik gevonden via Google, diverse recepten zijn gebruikt en bewerkt door **Voedwel**, Ineke Fienieg, *natuurvoedingskundige*: www.voedwel.nl

Recept: 1437
Gebak
Seizoen: hele jaar