

Glutenvrije en lactosevrije gevulde speculaas recept

 ± 2 uur

 12 personen



Ben jij dol op speculaas, maar heb je een gluten- of lactose intolerantie? Dan is dit gevulde speculaas recept echt wat voor jou! In dit artikel laten we namelijk zien hoe je zelf vrij eenvoudig glutenvrije en lactosevrije speculaas koeken kunt maken. Deze koeken zijn gevuld met amandelspijs en daarvan krijg je helemaal een fijn wintergevoel. Deze speculaas is in het najaar een perfect lekkernij naast een warme kop koffie of chocolademelk met slagroom. Reden genoeg dus om 'm eens zelf te maken!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 50 gram Molen de Hoop havermeel;
- 50 gram Molen de Hoop boekweitmeel;
- 75 gram Molen de Hoop bruine basterdsuiker;
- 1 theelepel Brand New Cake Xanthaangom (bindmiddel);
- Snufje zout;
- 7 gram Brand New Cake Bakpoeder;
- 2 theelepels Brand New Cake Speculaaskruiden;
- 100 gram Brand New Cake Amandelspijs;
- 25 gram amandelschaafsel;
- Rolstok;
- Ronde uitsteker van 6 of 7 centimeter;
- Optioneel: Ronde uitsteker van 8 of 9 centimeter.

Overige benodigdheden:

- 75 gram vegan margarine;



- 1 eetlepel ongezoete sojamelk;
- Rasp van een halve sinaasappel;
- 1 ei maat M;
- Weegschaal.

Recept

1. Doe beide soorten meel samen met de basterdsuiker, Xanthan Gum, speculaaskruiden, bakpoeder en zout in een kom.
2. Snijd de margarine in kleine blokjes en voeg deze toe aan het meel-mengsel.
3. Voeg de sojamelk toe en kneed het mengsel goed door elkaar heen tot een deegbal.
4. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het 1 uur in de koelkast rusten.
5. Verwarm de oven op 175 graden.
6. Doe de amandelspijs in een kom en rasp de sinaasappel erboven.
7. Klop het ei los en voeg 1 eetlepel toe aan de spijs.
Tip! Zet het andere deel even weg.
8. Meng dit met een vork goed door elkaar heen tot een gladde massa.
9. Bestuif het werkblad met wat meel en kneed de deegbal nog even kort door.
10. Rol de helft van het deeg uit tot een plak van 2 millimeter dik.
11. Steek er 12 cirkels uit met de kleinere uitsteker.
12. Leg de cirkels op een bakplaat met bakpapier.
13. Rol 12 theelepels amandelspijs tot bolletjes en druk ze plat.
14. Leg op elke uitgestoken cirkel een bolletje amandelspijs.
Tip! Laat een halve centimeter van de deegrand vrij.
15. Bestrijk de deegrandjes met de helft van het overgebleven ei.
16. Rol de andere helft van het deeg uit tot een plak van 2 mm dik.
17. Steek er 12 cirkels uit met de grotere uitsteker.
18. Leg op elke kleine cirkel een grote cirkel deeg.
19. Steek de deegcirkels vervolgens op de bakplaat weer uit met de kleine uitsteker.
Tip! Door dit te doen, zal je alle randen mooi bedekt hebben.
Tip! Als de randen nog niet mooi tegen elkaar aan zitten, kun je ze eventueel nog aan drukken met een vork.
20. Bestrijk de bovenkant van elke koek met de rest van het ei.
21. Druk in het midden van elke bovenkant van een koek wat amandelschaafsel.
22. Bak de glutenvrije en lactosevrije gevulde speculaas koeken in ongeveer 18 minuten goudbruin.
23. Laat 10 minuten afkoelen op een rooster.



Handige informatie

Deel jouw glutenvrije en lactosevrije gevulde speculaas met ons!

Ga je met dit recept deze lekkere glutenvrije en lactosevrije gevulde speculaas maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw gevulde speculaas en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers. En dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop EKO Volkoren Havermeel 1kg (Art.nr.: DH243)
- 1 x Molen de Hoop Boekweitmeel 1kg (Art.nr.: DH23)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Bruin 750gr (Art.nr.: DH82)
- 1 x BrandNewCake Xanthaangom 25g (Art.nr.: BNC00916)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Speculaaskruiden 110g (Art.nr.: BNC00361)
- 1 x BrandNewCake Amandelspijs 500 gram (Art.nr.: BNC00170)
- 1 x PME Rolstok kunststof 15 cm (Art.nr.: PP85)
- 1 x Städter Uitsteker Rond Glad RVS Ø6cm (Art.nr.: 172364)
- 1 x Städter Uitsteker Rond Glad RVS Ø8cm (Art.nr.: 172388)
- 1 x Amandelschaafsel 100g (Art.nr.: BNC01310)

