



⌚ ± 1.5 uur

 10 personen



Gevulde koeken, je ze zult ze vast weleens gehad of gezien hebben. Je kunt deze koeken in zo'n beetje elke supermarkt krijgen, maar het is veel leuker om ze zelf te maken. De koeken zijn vers namelijk het allerlekkerst, al helemaal als ze net uit de oven komen en nog een beetje warm zijn. Een lekker kopje koffie of thee erbij en je hebt een perfect tussendoortje. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze gevulde koeken kunt maken? Lees dan snel verder voor ons recept!

- 225 gram gele basterdsuiker;
- Snufje zout;
- 1 theelepel speculaaskruiden;
- 350 gram tarwebloem;
- 100 gram Zeeuwse bloem;
- 2 theelepels bakpoeder;
- 300 gram amandelspijs;
- 100 gram halve amandelen;
- 30 gram citroenrasp;
- Plasticfolie;
- Uitsteker rond met een diameter van 8 centimeter;
- Bakpapier;
- Bakplaat;
- Rolstok.



Overige benodigdheden:

- 250 gram ongezoeten roomboter, in blokjes;
- 3 eieren.

Recept

Het maken van het deeg:

1. Doe de blokjes roomboter, 20 gram citroenrasp, suiker en 1 ei in een kom.
2. Zeef de bloem, bakpoeder en de speculaaskruiden boven de roomboter.
3. Kneed alles door elkaar heen tot een samenhangend deeg.
4. Wikkel het deeg met plasticfolie en laat het 1 uur rusten in de koelkast.
5. Bestrooi daarna het werkblad met wat bloem.
6. Rol het deeg uit tot een dikte van 3 millimeter.
7. Steek uit het deeg rondjes van 8 cm.

Het maken van de gevulde koeken:

1. Meng de amandelspijs, 1 ei en 10 gram citroenrasp door elkaar heen.
2. Doe wat amandelspijs op een plakje deeg.
3. Druk er een andere plak deeg bovenop.
4. Druk de randen dicht met een vork.
5. Kluts een ei en smeer de koeken hiermee in.
6. Druk op de bovenkant van elke gevulde koek 3 halve amandelen.

Het bakken van de koeken:

1. Verwarm de oven voor op 190 graden.
2. Plaats elke koek op een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Bak de koeken in 17 minuten mooi bruin.
4. Laat de koeken even afkoelen op de bakplaat, voordat je ze er vanaf haalt.

Handige informatie

Het bewaren van de gevulde koeken

Het kan natuurlijk best zo zijn dat de gevulde koeken niet in één keer opgaan. Daarom is het goed om te weten hoe je ze het beste kunt bewaren. Je kunt de koeken het beste bewaren in een gesloten koektrommel. Ze blijven dan ongeveer 14 dagen goed. Check na een aantal dagen het banket even, want de malsheid en de smaak van



het banket neemt wel af. Wil je de gevulde koeken nog langer bewaren? Dan kun je ze ook nog invriezen. Verpak ze per 2 in een goed afgesloten zakje. Zodoende blijven ze tot 3 maanden goed.

Deel jouw gevulde koeken met ons!

Heb jij met dit recept gevulde koeken gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Geel 750gr (Art.nr.: DH81)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Molen de Hoop Speculaaskruiden 100gr (Art.nr.: DH93)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x Molen de Hoop Zeeuwse Bloem 1kg (Art.nr.: DH25)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Amandelspijs 500 gram (Art.nr.: BNC00170)
- 1 x Molen de Hoop Halve Amandelen 150g (Art.nr.: DH242)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Städter Uitsteker Rond Glad RVS Ø8cm (Art.nr.: 172388)
- 1 x Molen de Hoop Citroenrasp 100gr (Art.nr.: DH47)
- 1 x BrandNewCake Rolstok kunststof 50cm / Ø4cm (Art.nr.: BNC00784)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

