**Gevuld speculaas**

**Benodigdheden:**

* 200 gr zelfrijzend bakmeel
* 125 gr donkerbruine basterd suiker
* 2 el koek en speculaaskruiden
* 150 gr ongezouten roomboter
* 2 el halfvolle melk
* 1 el water
* 300 gr amandelspijs
* 2 eieren
* 55 gr amandelen

**Bereiding:**

* Doe de bakmeel, basterdsuiker en koek en speculaaskruiden in een bak
* Leg de boter in het bakmeel en snijd met 2 messen de boter in kleine stukjes
* Voeg de melk toe
* Kneed het deeg tot een soepele bal
* Verpak de bal in vershoudfolie en leg het 30 min in de koelkast
* Klop de eieren en het water in een kom
* Verkruimel de amandelspijs in een andere kom en doe de helft van het ei erbij
* Prak het ei met een vork door het amandelspijs tot een smeuïg geheel
* Verwarm de oven op 175 graden
* Bestrooi het werkblad en de deegroller met bloem
* Verdeel de deegbal in 2 stukken
* Rol elk stuk deeg met de deegroller tot een plak van ongeveer 15 bij 30 cm
* Leg 1 plak op bakpapier op de bakplaat
* Smeer het amandelspijs op de plak (maak je handen of mes nat). Laat rondom een laagje deeg vrij
* Leg de tweede deegplak erop en druk de randen aan
* Bestrijk de bovenkant van het deeg met de rest van het ei.
* Druk de halve amandelen in het deeg
* Bak de speculaas in 40-45 min gaar