

Traditionele speculaastaart / Traditional Dutch Speculaas Pie



De boodschappen voor amandelspijs

500 gram blanke amandelen
500 gram suiker
geraspte schil van een ½ citroen
1 a 2 vrije uitloop eieren

De boodschappen voor speculaas

160 gram lichtbruine basterdsuiker
140 gram zachte boter
20 ml water of melk
snuf zout
275 gram Zeeuwse bloem
20 gram speculaaskruiden
1 theelepel bakpoeder
1 vrije uitloop ei, losgeklopt
wat blanke amandelen

De lekkerste met spijs gevulde speculaastaart maak je zelf. Het echt is geen moeite, je moet alleen op tijd beginnen.

Begin met de amandelspijs

Doe de amandelen, suiker en citroenrasp in de keukenmachine en maal.

Mix een ei door de spijs, lijkt het te droog voeg dan nog 1 ei toe, mix tot het 1 geheel is.

Maar niet over-malen, je moet nog minieme stukjes amandel in de spijs zien.

Maak van de spijs een rol en verpak het in vershoudfolie

Leg de spijs nu minstens 4 dagen in de ijskast dan wordt het het lekkerst.

Na vier dagen is de amandelspijs is perfect op smaak en klaar voor gebruik.

Traditionele speculaastaart / Traditional Dutch Speculaas Pie

Na twee dagen maak je speculaasdeeg

Meng de suiker met de boter, (water of melk) en zout.

Mix er de bloem, de speculaaskruiden en het bakpoeder door.

Mix tot een glad deeg ontstaat en rol het in plastic folie.

Leg het deeg minimaal 1 - 2 dagen in de ijskast dan trekken de smaken goed in.

Zo bak je de speculaastaart

Verwarm de oven tot 155°C en vet de bakvorm in.

Rol het deeg uit tot 1.5 cm dikte, bekleed de vorm er mee en snij de rand netjes af.

Druk het spijs op het deeg.

Rol het deeg voor bovenop iets dunner, druk het op de vulling en snij het netjes af.

Druk de amandelen in de speculaastaart,

Bestrijk de speculaas en de amandelen met losgeklopt ei en laat het ei 10 minuten drogen.

Bak de speculaastaart in 60 minuten gaar.

Laat de speculaastaart door en door afkoelen voor je hem aansnijdt.

Fijne Pakjesavond!

Traditionele speculaastaart / Traditional Dutch Speculaas Pie



Shopping list for the almond filling

500g white almonds
500g sugar
zest of ½ a lemon
1 or 2 free range eggs

Shopping list for Speculaas

160g light brown demarara sugar
140g soft butter
20 ml water (or milk)
3g of salt
275g Zeeuws flour
20g of speculaas spices
1 teaspoon of baking powder
1 free range egg
some white almonds

You make the most delicious filled speculaas at home and it really is no trouble at all.

You just have to start in plenty of time.

Start by making the almond filling

Place the almonds, sugar and lemon zest in the food processor then blend.

Add 1 egg to the mixture, if it seems to dry add a second egg then mix until combined.

Do not blend too long, you should be able to see tiny pieces of almond in the filling.

Roll the mixture into a cylinder then wrap it in cling film.

Place the almond filling for a minimum of 4 days in the fridge, then it will taste best.

Now the almond filling is perfect and ready to use.

Traditionele speculaastaart / Traditional Dutch Speculaas Pie

After 2 days you make the Speculaas dough

Mix the sugar with the soft butter, water (or milk) and salt.

Mix in the Zeeuws flour, the spices and the baking soda.

Mix it into a smooth dough then wrap it in cling film.

Place the dough for 24 hours in the fridge so the flavours can blend.

How to bake the filled speculaas

Preheat the oven to 155°C and grease the tin.

Roll the dough bottom to 1.5cm thickness then line the tin with it and neatly cut off the edge.

Press the filling on the dough.

Roll the top dough a little thinner then press it on the filling and neatly cut off the edge.

Press in the almonds then brush top and almonds with beaten egg, allow to dry 10 minutes.

Bake the Speculaas Pie in 60 minutes cooked.

Allow the Traditional Dutch Speculaas Pie to cool completely before you cut it.

Happy Presents evening!