

## Traditionele speculaastaart / Traditional Dutch Speculaas Pie



### **De boodschappen voor amandelspijs**

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

**De lekkerste spijs maak je zelf.** Het echt is geen moeite, je moet alleen op tijd beginnen en je hebt wel een keukenmachine nodig!

### **Zo maak je 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 een 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 perfect op smaak en klaar voor gebruik.

## Traditionele speculaastaart / Traditional Dutch Speculaas Pie



### **Shopping list for almond paste**

500g white almonds  
500g caster sugar  
zest of  $\frac{1}{2}$  a lemon  
1 or 2 free range eggs

**You make the most delicious almond paste at home.** It really is no trouble at all. You just have to start early and you do need a food processor!

### **How to make almond paste**

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 some more 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 paste for a minimum of 4 days in the fridge, then it will taste best.**  
Now the almond paste is perfect and ready to use.