

Gevulde koeken



Eind januari trof ik in mijn koelkast nog amandelspijs aan, die tijdens de feestdagen niet terecht was gekomen in kerststol of banketstaaf. Stijf als het staat van de suiker, hoefde ik niet bang te zijn dat het was bedorven. Het rauwe ei dat erdoor moet, voeg ik immers pas bij het verwerken toe (of helemaal niet). Wat dus te beginnen met de overgebleven amandelspijs . . . ? Natuurlijk! Gevulde koeken!

Ingrediënten voor 6 gevulde koeken

- 200 gram bloem (glattes Weizenmehl)
- 100 gram basterdsuiker (Gelbzucker)
- 125 gram koude roomboter (Teebutter)
- evt. wat water
- 120 - 180 gram amandelspijs (20 tot 30 gram per koek)
- 6 witte amandelen (Mandeln)
- 1 los geklopt ei om mee te bestrijken

Benodigdheden

- ronde uitsteekvorm (een kop, mok, beker of glas met een diameter van 8 centimeter)
- plastic huishoudfolie
- deegroller

Bereiding

Roer bloem en basterdsuiker door elkaar in een kom en kneed er de koude, in stukjes gesneden boter zo snel mogelijk doorheen. Doe er water bij als het te droog is. Maak er een bal van en leg deze ingepakt in huishoudfolie een half uur tot een uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Rol het deeg uit op een met bloem bestrooid werkblad tot een lap van een halve centimeter dik. Mijn ervaring is echter, dat het uitrollen van het deeg veel beter gaat tussen twee grote stukken plastic huishoudfolie dan op een met bloem bestrooid werkblad. Steek vervolgens met de uitsteekvorm 12 rondjes uit het deeg.

Het is echter nog makkelijker om het deeg op voorhand in 6 gelijke porties te verdelen en die porties vervolgens weer in tweeën te delen. Rol die twaalf kleine balletjes deeg tussen plastic huishoudfolie uit tot een halve centimeter dik. Steek er dan met de uitsteekvorm



een mooi rondje uit en neem de overgebleven restjes deeg mee met het volgende, uit te rollen portie deeg.

Leg 6 rondjes deeg op de bakplaat met bakpapier en verdeel de amandelspijs erover. Houd de randjes vrij en bestrijk ze met water. Leg de andere deeggrondjes erop en druk de randen dicht met een vork. Druk in het midden van het bovenste deeggrondje een amandel.

Bestrijk de koeken aan de bovenkant met los geklopt ei, zet de bakplaat met de koeken in de oven en bak ze in 40 minuten goudbruin.

En ze zijn ECHT lekker!

Karin Mollee