

# Amandel speculaas koek

## met GOLDEN FANTASIE en GOLDEN H.W.

(Uitkomst: 8 koeken, 1 plaatje 60 cm. x 20 cm.)



### H.W. deeg:

GOLDEN H.W.	1.000 g
Roomboter / margarine	330 g
Heel ei	120 g
<u>Evt. zout en / of citroenrasp</u>	
Totaalgewicht	1.450 g

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 325 g.

Werkwijze: alle ingrediënten kort mengen tot een deeg en terug koelen. Bekleed de bodem van het bakplaatje met siliconenpapier en leg hier 2 mm. uitgerold H.W. deeg (325 g) op. Prik het H.W. deeg met een korstrikker en bak dit licht voor.

Baktemperatuur: 180°C.

Baktijd: 8 – 10 min.

### Beslag:

GOLDEN FANTASIE	1.000 g
Roomboter / margarine	370 g
Plantaardige olie	80 g
Water (lauw)	450 g

<u>Speculaaskruiden</u>	35 g
Totaalgewicht	1.935 g

### Vulling:

Amandelspijs KK

1.400 g

Draaitijd: 3 min.

Werkwijze: alle ingrediënten behalve de speculaaskruiden met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. Hierna de speculaaskruiden doormengen.

Verwerking: verdeel 950 g beslag gelijkmatig over de H.W. plak en strijk deze glad. Leg hierop een plak amandelspijs van 60 cm. x 20 cm. Hiervoor kunt u de amandelspijs KK. uitrollen op een dikte van 8 mm. Verdeel vervolgens het resterende beslag (950 g) over de spijsplak, gladstrijken en decoreren.

Decoratie: 100 g amandelstiften.

Baktemperatuur: 170°C.

Baktijd: 70 - 80 min. met een beetje stoom.

Snijden: na voldoende afkoeling de koek lossen en rondom een randje van de koek snijden. Vervolgens de koek in banen snijden van 7 cm. breed.