

Gevulde koeken

Wat heb je nodig

200 gram bloem
150 gram koude boter
100 gram witte basterdsuiker
1 theelepel bakpoeder
1 ei

Vulling en garnering:
1 pakje amandelspijs
1 ei
50 gram witte amandelen



Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Breek 1 ei in een kopje en klop het los.
Snijd de boter in stukjes.



Hang een zeef in een beslagkom.
Doe de bloem en de bakpoeder erin en zeef het er door.
Doe de suiker en de boter erbij.
Snijd met 2 messen de boter er doorheen.



Doe de helft van het losgeklopte ei erbij.
De rest van het ei bewaren om de koken te bestrijken.
Kneed het met een koele hand tot een deegbal.
Verpak de deegbal in folie en leg hem 1 uur in de koelkast.



Breek het andere ei in een kopje en klop het los.
Doe de amandelspijs in een beslagkom.
Maak de amandelspijs wat los met een vork.
Schenk de helft van het ei erbij en meng alles goed door elkaar.



Zet de oven op 200 graden.
Strooi wat bloem op het werkblad en haal het deeg uit de koelkast.
Rol het deeg uit tot een lap van een ½ cm dik.
Steek er met een ronde uitsteekvorm 24 rondjes uit.



Leg 12 rondjes op de bakplaat.
Leg op iedere rondje een lepel spijs.
Leg de andere rondjes er bovenop.
Druk de randen aan met een vork.



Leg op elke rondje een amandel.
Bestrijk alle rondjes met het losgeklopte ei.
Zet de bakplaat in de oven en bak ze in 15 minuten gaar.
Laat de koeken afkoelen op een rooster.