|  |
| --- |
| **GEVULDE KOEKEN** Tijdsduur: 60 minuten |

**Inleiding:**

Een gevulde koek is een typisch Nederlands product. Deze glanzende ronde koek met een gekartelde rand, een vulling van amandelspijs met een halve amandel boven op. De eerste koeken werden in de negentiende eeuw gebakken, over het land verspreid hebben de koeken verschillende namen. Er zijn rondo’s of kano’s, dit zijn ook gevulde koeken alleen dan in een ander jasje.

**Ingrediënten:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Voor het deeg:**   * 82 gram margarine * 75 gram witte basterdsuiker * ¼ theelepel citroenrasp * Mespuntje zout * 20 gram ei * ½ eetlepel water * 150 gram patentbloem * 1 theelepel bakpoeder | **Voor de vulling:**   * 100 gram amandelspijs * 20 gram ei * ½ eetlepel water * 10 halve amandelen |

**Materialen:**

|  |  |
| --- | --- |
| * Beslagkom * Kopje * Ingrediënten schaaltjes * Deegsteker kartel * Spuitzak | * Bakplaat * Bakmatje * Deegroller * Strooipotje bloem * Ovenwanten * Rooster |

**Uitvoering:**

1. 🞎 Doe de boter, basterdsuiker, citroenrasp en het zout in een kom en meng dit

door elkaar.

1. 🞎 Voeg het ei en water toe en kneed deze erdoor.
2. 🞎 Voeg tot slot de beide soorten bloem en het bakpoeder toe en kneed alles tot

een deeg.

1. 🞎Verpak het in plasticfolie en laat het een half uur rusten in de koelkast.
2. 🞎 Verwarm de oven voor op 220 ᵒC en bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. 🞎 Meng de spijs met het ei en de eetlepel water tot een smeuïge massa.
4. 🞎 Doe de afgeslapte amandelspijs in een spuitzak.
5. 🞎 Kneed het deeg nog kort door en rol het op een licht bebloemd werkblad uit tot

een dikte van 2-3 millimeter.

1. 🞎 Steek of snijd cirkels van 10 centimeter uit het deeg en leg de helft daarvan op

de bakplaat.

1. 🞎 Verdeel de amandelspijs over de deegrondjes en smeer het uit tot 1½

centimeter van de buitenkant.

1. 🞎 Maak het deeg aan de buitenkant licht vochtig met water en bedek de koeken

met de overige deegrondjes.

1. 🞎 Druk de zijkanten goed dicht met de tanden van een vork.
2. 🞎 Druk een amandel in het midden van de koek en bestrijk de koeken met

losgeklopt ei.

1. 🞎 Bak de gevulde koeken in 13-18 minuten goudbruin en gaar.
2. 🞎 Laat ze afkoelen op een rooster.