



Gevulde kruidkoeken met abrikozenspijs

18 koekjes



Gemiddeld

tot 40 Min.



Voor de kruidkoeken:

35 g Dr. Oetker
Garneermandelen
100 g gedroogde abrikozen
zonder pit
100 ml water
1 pak Mix voor Speculaas
(Koopmans)
150 g margarine
2 el water
1 ei losgeklopt

Bakgerei:

bloem om te bestuiven
1 staafmixer
1 bakplaat
1 bakpapier

1 Bereidingswijze kruidkoeken:

Hak de amandelen grof en rooster ze in een droge koekenpan lichtbruin. Snijd de abrikozen in stukjes en kook ze 5 minuten in het water. Pureer de abrikozen met een staafmixer en roer de amandelen er door.

2 Bekleed de bakplaat met bakpapier. Bereid het speculaasdeeg volgens de aanwijzingen op het pak. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een rol van ongeveer 36 cm lang. Snijd de rol in 36 plakjes.

3 Rol de helft van de plakjes tot cirkeltjes met een doorsnede van ongeveer 7 cm, de andere helft tot cirkeltjes met een doorsnede van ca. 8 cm. Leg de kleinste cirkels op de bakplaat.

4 Schep met een theelepel het abrikozenmengsel in het midden van de kleinste cirkels. Bestrijk de randen met water en leg de andere cirkels erop. Druk de randen goed aan, gebruik de vork voor een mooi randje.

5 Verwarm de oven voor. Leg een amandel op het midden van de koek en druk deze zachtjes aan. Bestrijk de koeken met het ei. Bak ze mooi bruin en gaar in het midden van de oven.

Elektrische oven: 180°C

Heteluchtoven 160°C

Baktijd: 15 Min.

Tips van de Consumentenservice

- **Tip:** Vervang de abrikozen door pruimen.