



# Gevulde speculaaskoeken met abrikozenspijs

18 stuks



Gemiddeld

tot 40 Min.



## Voor de koeken:

35 g Dr. Oetker  
Garneeramandelen

100 g gedroogde abrikozen  
(zonder pit)

100 ml water

1 pak Mix voor Speculaas  
(Koopmans)

150 g margarine

2 el water

1 zakje Dr. Oetker Walnoten

1 ei losgeklopt

## Bakgerei:

bloem om te bestuiven

1 bakpapier

1 bakplaat

## 1 Voorbereiding

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 Speculaasdeeg maken

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. 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.

## 3 Speculaaskoeken vullen

Leg de kleinste cirkels op de bakplaat. Schep met een theelepel het abrikozengmengsel 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.

## 4 Koeken bakken

Verwarm de oven voor. Leg een walnoot 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 - 20 Min.**

## Tips van de Consumentenservice

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