



Desserten

Sandwichkoekjes van speculaas met vanillecrème

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 theelepel speculaaskruiden
1 theelepel kaneel
175 gram boter
400 gram bruine suiker
2 gram bakpoeder
7 gram bicarbonaat
100 gram water
625 gram bloem (+ extra)

Voor de vulling

150 gram poedersuiker
25 gram boter (op kamertemperatuur)
1/2 theelepel vanille-extract
2 eetlepels water (kokend)

Bereidingswijze

Klop de boter zacht in een keukenmachine en voeg de bruine suiker toe. Meng het bakpoeder en bicarbonaat door het water en voeg dit bij de boter en suiker. Doe daarna de rest van de ingrediënten erbij en meng tot een samenhangend deeg.

Wikkel het deeg in folie en laat het een nachtje rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 175 °C. Haal het deeg uit de folie, bestrooi je werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 3 mm.

Steek met vormpjes koekjes uit en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de koekjes 12 minuten in de oven tot ze licht goudbruin zijn.

Maak ondertussen de vulling door de poedersuiker te zeven in een kom. Voeg de boter, het kokend water en het vanille-extract toe en roer tot een glad geheel. Het mengsel moet stevig zijn en niet uitlopen. Is het te dun? Voeg dan extra poedersuiker toe totdat de juiste dikte is bereikt.

Smeer een dun laagje vanillevulling op een koekje en dek af met een tweede speculaaskoekje. Herhaal tot alle koekjes gevuld zijn.

Keukenbenodigdheden

Oven

Deegrol

Keukenmachine

Koekjesvormpje

