

Amandelspijs

Amandelspijs is het lekkerst als je het een paar weken van tevoren maakt. Je kunt de spijs enkele weken bewaren in een goed afsluitbare pot op een koele plaats.

Ingrediënten

- 125 g amandelen
- 125 g kristalsuiker
- 1 ei
- rasp van een citroenschil
- snufje zout
- Speciale benodigdheden
- Amandelmolen of oude koffiemolen of keukenmachine.

Bereiding

- Breng de amandelen in ruim koud water aan de kook. Neem ze van het vuur zodra het water kookt.
- Stort de amandelen op een vergiet, spoel ze met koud water af, wrijf de bruine vliesjes eraf en droog de nootjes in een droge doek.
- Maal ze in een amandelmolen, oude koffiemolen of keukenmachine.
- Voeg de overige ingrediënten toe en maal de massa opnieuw door de molen of keukenmachine tot een smeugige massa.
- Laat de spijs afgedekt met een vochtige doek, één of meerder dagen op een koele plaats staan.

Amandelspijs – nog een recept

Ingrediënten

- 100 g blanke amandelen
- 100 g suiker
- 1 ei
- sap van ½ citroen
- Speciale benodigdheden
- Amandelmolen of oude koffiemolen of keukenmachine.

Bereiding

- Maal de amandelen, meng ze met de suiker en maal nogmaals. Klop het ei los en voeg het samen met het citroensap toe.
- Kneed alles goed door elkaar en zet het verpakt in folie in een afgesloten schaal in de koelkast.

Eet smakelijk