



Glutenvrij hoort erbij!

Speculaasletter (1 grote of 2 kleine)



Ingrediënten

90 gram DovesFarm witte bloem (of andere glutenvrije bloem, bijvoorbeeld Schär C)
65 gram bruine basterdsuiker
5 gram speculaaskruiden (Silvo is glutenvrij)
theelepel bakpoeder (dr. Oetker is glutenvrij)
2 theelepeltjes fiberhusk (bindmiddel, google voor verkoopadressen)
mespuntje zout
45 gram roomboter
1 1/2 eetlepel melk
100 gram amandelspijs (Baukje is glutenvrij)
Half ei, losgeklopt (bewaar de rest!)
Halve theelepel geraspte citroenschil
Circa 10 halve amandelen (of amandelschaafsel)

Bereiding

- Meng alle droge ingrediënten goed door elkaar.
 - Voeg de roomboter en de melk toe en meng met kneedhaken van de mixer tot het deeg samen klontert.
 - Kneed met je handen tot een soepele deegbal (als het nog brokkelt, voeg je nog een halve eetlepel melk toe) en verpak het in plasticfolie.
 - Laat het deeg circa 20 minuten rusten in de koelkast.
 - Meng 1/4 van het halve ei samen met de citroenschil goed door de amandelspijs.
 - Druk het deeg plat tussen een stuk plasticfolie tot een lange plak van circa 6 cm. breed.
 - Rol het amandelspijs uit tot het circa 2 cm. korter is dan de deegplak.
Leg de spijsrol op de plak deeg en rol dit om de spijs, vouw de uiteinden er omheen.
 - Vorm een letter naar keuze van de staaf en leg die met de naad naar beneden op de met bakpapier/bakfolie beklede bakplaat.
 - Druk de halve amandelen in de speculaas en bestrijk met wat losgeklopt ei.
 - Laat de letter een half uur in de koelkast of op een koude plaats opstijven zodat hij mooi van vorm blijft tijdens het bakken.
 - Verwarm de oven voor tot 175 graden.
- Bak de speculaasletter circa 25 minuten in het midden van de oven.
- Laat op de bakplaat afkoelen tot lauw en daarna verder op een rooster.

