

### Ingrediënten voor 25 personen

425 gram zeeuwse bloem - 225 gram boter - 250 gram basterdsuiker - 50 gram ei - 5 gram koolzuur - 5 gram kaneel - 3 gram zout - citroenessence - 25 halve amandelen Voor de vulling; 400 gram amandelspijs - 50 gram ei - citroenessence - 1 eetlepel slaolie

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Soort\_gerecht:** Banket  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gevuldekoeken

Gevulde koeken, maar dan echte!!

### Bereidingswijze

Voeg de koolzuur en de kaneel bij de bloem en zeef deze. Roer de boter, suiker, zout, citroenessence en het ei zacht en voeg hierbij de bloem. Maak van het deeg een bal en laat een 1/2 uur in de koelkast rusten. Roer intussen de amandelspijs aan met het ei, slaolie en de citroenessence. Rol nu het deeg uit ter dikte van een gulden en steek hieruit met een gekartelde rondesteker van 9 cm. doorsnede, 2 x 25 plakken. Smeer de bakplaten in met boter en leg hier ondersteboven 25 rondjes in verband neer. Spuit hierop met een gladde spuit de amandelspijs. Rol het restant deeg tot een pil en snij hiervan 25 plakjes welke we op de spijs leggen. Leg nu de resterende 25 uitgestoken plakken op de koeken. Zorg er voor dat de tandjes gelijk komen en druk het deeg aan. Twee keer afstrijken met strijksel van eidooier vermengd met iets water en leg in het midden van de koek een halve amandel. Afbakken in ongeveer 12 minuten in een oven van 200 graden C.

### Serveertips

Een dronken man gaat naar de kermis. Bij de schiettent schiet hij in de roos en hij krijgt als prijs een waterschildpadje. De volgende dag gaat de dronken man weer naar de kermis. Bij de schiettent schiet hij weer in de roos en hij krijgt weer een waterschildpadje. De derde dag gaat 'ie weer naar de kermis, en schiet bij de schiettent in de roos. Nu krijgt hij als prijs een teddybeer. 'He,' zegt de dronken vent, 'zijn de gevulde koeken op?'