BLADERDEEGTAARTJES MET PEER EN SPECULAAS

Land: Hollands
Maaltijd: Taart, cake, koek
Porties: 4 personen
Bereidingstijd: 10 min. + 20 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 4 plakjes **bladerdeeg** (diepvries)
- 60 gram **amandelspijs** (zie tips)
- 1 grote **peer**
- 2 grote **speculaasjes**

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 220°C.

Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien. Snijd de peer in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd elke kwart in drie plakjes. De schil kun je eraan laten. Verkruimel de speculaasjes. Kneed het amandelspijs los met een beetje water.

Vouw de randen van het bladerdeeg aan alle kanten ongeveer 1/2 cm naar binnen. Leg de plakjes bladerdeeg op een bakplaat. Verdeel het amandelspijs over het bladerdeeg. Leg drie schijfjes peer op elk taartje. Maak af met de speculaaskruimels.

Bestrijk eventueel de randen nog met wat losgeklopt ei, dan gaan ze mooi glanzen. Je hebt maar erg weinig ei nodig, dus als je hier een ei voor openbreekt dat je verder niet kunt gebruiken, zou ik het achterwege laten.

Bak de bladerdeegtaartjes ongeveer 15-20 minuten in de oven tot het bladerdeeg goudbruin en knapperig is.

TIPS

- Wil je vegan eten of krijg je vegan gasten, kies dan voor bladerdeeg op basis van margarine. Niet alle soorten speculaas uit de winkel zijn vegan, dus check dit ook even. Het ei laat je natuurlijk sowieso achterwege ☺
- Zelfgemaakte amandelspijs is het allerlekkerst. Meng een hoeveelheid blanke amandelen naar wens fijn in de keukenmachine. Voeg vervolgens evenveel suiker toe, eventueel een beetje citroenrasp en een scheutje water. Laat nog even draaien in de keukenmachine tot alles bij elkaar komt tot een mooi spijs. Bewaar in de koelkast, je kunt het hier prima een

paar weken bewaren. Kneed voor gebruik even door met een klein beetje ei of nog wat water.