



Speculaasslof

Maak voor Sinterklaas deze overheerlijke Speculaasslof! Gemaakt met de FunCakes mix voor sloffenbodem en gevuld met heerlijke speculaasbotercrème.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Sloffenbodem 500g

F10170
€ 3,59



FunCakes Amandelspijs 1:1 250g

F54400
€ 4,25



FunCakes Smaakpasta Speculaas 100g

F56200
€ 4,95



Wilton Smitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



Patisse Verstelbare Sloffen Rand

P2168
€ 10,49



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 4,07



FunCakes Chocolade Melts Melk 350g

F30110
€ 14,45



FunCakes Fineliner Decoratieset set/10

F85130
€ 6,29



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Sloffenbodem 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 500g
- FunCakes Chocolate Melts Melk 350g
- FunCakes Amandelspijs 1:1 250g
- FunCakes Speculaaskruiden 40g
- FunCakes Smaakpasta Speculaas 100 g
- FunCakes Magic Roll-Out Powder (Uitrolpoeder) 225g
- Dr. Oetker Amandelschaafsel
- 205 gram zachte ongezouten roomboter
- 2 eieren
- 125 ml water
- Dr. Oetker Amandelschaafsel
- Kruidnoten

Benodigheden

- FunCakes Fineliner Decorating Set/10
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Patisse Verstelbare Sloffen Rand
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Smitmondje #1M Open Star
- Plastic folie

Stap 1: Start met het maken van de sloffenbodem

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Maak de 500 gram FunCakes bakmix voor Sloffenbodem klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking of in dit [basisrecept](#). Voeg er als extra ingrediënt naar smaak speculaaskruiden aan toe. Kneed het vervolgens met de hand door tot een gladde bal. Verpak in plastic folie en laat een uur rusten in de koelkast.

Stap 2: Het maken van de botercrème

Maak ondertussen 125 gram mix voor botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking of in dit [basisrecept](#). Voeg er naar smaak de speculaassmaakstof aan toe.

Stap 3: Rol het deeg uit en steek uit met de sloffenring

Bruneer wat amandelschaafsel door kort te bakken in een koekenpan en laat afkoelen op een schoteltje. Bekleed de bakplaat met een vel bakpapier. Rol het deeg op een met Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad uit tot een dikte van ongeveer 1,5 cm en steek er met de sloffenring de juiste vorm uit. Plaats de ring met het deeg op de bakplaat met bakpapier.

Stap 4: Bak de slof gaar

Mix met een mixer het amandelspijs met 1 ei tot een smeug geheel en doe dit in een spuitzak. Spuit het amandelspijs op het deeg, maar laat langs de rand 1 cm vrij. Bak de slof in 20-25 minuten gaar. Verwijder de ring meteen na het bakken en laat de slof afkoelen. Heb je deeg over? Gooi het niet

weg, maar bewaar het in de vriezer voor de volgende keer!

Stap 5: Maak de slob af met de botercrème

Doe de speculaasbotercrème in een spuitzak met spuitmondje #1M en spuit de crème met een zigzagbeweging over de slob. Smelt 30 gram chocolade melts in de magnetron, doe dit in een fineliner en drizzle -wederom met een zigzagbeweging- over de crème. Decoreer met amandelschaafsel en eventueel wat kruidnootjes.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.