

## Speciaal voor Sarina ?

### Ingrediënten (ongeveer 10 - 12 personen)

- 250 gram bloem
- 2 theelepels bakpoeder
- 180 gram boter
- 100 gram suiker
- 80 gram lichtbruine basterdsuiker
- 1 eierdooier
- rasp van 1/2 citroen
  
- 150 gram amandelspijs
- 1/2 ei
  
- spuitzak
- springvorm van 24 cm (ingevet)

### Bereiden

Kneed alle ingrediënten voor het deeg met 1/4 tl zout tot je een samenhangende bal krijgt. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng de spijs met het ei, het moet dunner en smeerbaar worden. Rol het deeg op met bloem bestoven werkblad uit tot een plak van 7-8 mm dikte. Druk er met de springvorm een rondje uit. Leg de deegplak op een met bakpapier beklede bakplaat en plaats de ingevette springvorm er omheen. Verdeel het spijsmengsel over het deeg, laat de laatste anderhalve centimeter tot de rand onbedekt. Dit gaat makkelijk met een spuitzak. Bak de slof in 23-28 minuten gaar. Haal de springvorm direct na het bakken weg en laat de slof afkoelen. (let op, springvorm is heet !!! )

De slof afmaken met banketbakkersroom en aardbeien.

Bron: vrij naar Rutger van den Broek