

## Ingrediënten

Deeg: 300gr boter, 150 gr basterdsuiker, 1 ei, wat citroensap, 8 gr zout, 450 gr bloem. Vulling: 150 gr boter, 400 gr spijs, 3 eieren en frambozen jam. Afwerking: abrikozen jam.

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zoet  
**Soort\_gerecht:** Banket  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Pensee- Gebak

Heerlijk gebakje met amandel vulling (frangipane)

### Hulpmiddelen

Ronde bakvormpjes van ongeveer 3 cm hoog, bijvoorbeeld waar je ook muffins in bakt. Deegroller, mengkom, steelpannetje, kwastje.

### Vorbereiding

Maak een deeg van bovengenoemde ingredienten. Maak de vulling: boter luchtig roeren, spijs geleidelijk toevoegen, al kloppend de eieren toevoegen.

### Bereidingswijze

Rol het deeg uit tot een plak van 2 mm dik en bekleed hier de vormpjes mee. Doe met een lepel wat frambozenjam op het deeg in de vormpjes. Op de jam smeer je wat frangipane vulling. Als afwerking wat reepjes deeg van 1 centimeter breed op dit alles leggen. Bak de gebakjes in een voorverwarmde oven van 180 graden in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin. Na het afkoelen uit de vormpjes halen en bestrijken met wat warme abrikozen jam.