Appel-Lotus® slof met pumpkin spice

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Vruchtenslof
90 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
2.5 tl (theelepels) Pumpkin spice
75 g (gram) Dr. Oetker Amandelspijs
4 Stuk(s) Appel
2 el (eetlepels) Poedersuiker
2 el (eetlepels) Honing
1 tl (theelepels) Kaneel
1 el (eetlepels) Boter (ongezouten roomboter)
5 el (eetlepels) Speculoospasta
250 ml Slagroom (ongezoet)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
Lotus® koekje(s)
Koekenpan
Pannenlikker (of spatel)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor **(Elektrisch 200 °C / Hetelucht 190 °C)**.

Vouw de bakvorm volgens de instructies die erop staan en zet deze op de bakplaat.

2. Sloffenbodem bereiden

Klop met de mixer de **boter (90 g)** zacht en romig in een beslagkom. Voeg de **bakmix** en de **pumpkin spice (2.5 tl)** toe. Mix het geheel met een mixer met garden op de laagste stand tot een kruimeldeeg en kneed het daarna met de hand door tot een samenhangend deeg.

Maak een rol van circa 20 cm van het deeg (lengte van de bakvorm).

Leg de deegrol in de bakvorm en druk het uit over de bodem van de vorm.

Snijdt het **amandelspijs (75 g)** in dunne plakjes en plaats deze in het midden van de slof, hou de randen vrij. Druk de plakjes zacht aan en bak de slof in 16-20 minuten gaar en goudbruin.

3. Appelvulling maken

Schil de **appels (4 stuks)** en snij in blokjes. Doe deze in kom. Doe de **poedersuiker (2 el)**, **honing (2 el)** en **kaneel (1 tl)** in de kom en meng dit goed door elkaar.

Verwarm de **boter (1 el)** in een koekenpan. Roerbak de appeltjes ongeveer 7 – 10 minuten. Zorg dat het vocht inkookt. Laat de appels op een bord afkoelen.

4. Appel-Lotus® slof

Verdeel de **speculoospasta (3 el)** met een spatel, mes of lepel over de amandelspijsvulling. Verdeel hier vervolgens de appelvulling over.

5. Appel-Lotus® slof decoreren

Klop de **slagroom (250 ml)** met de **vanillesuiker (2 zakjes)** op. Doe dit in een spuitzak.

Druk een **aantal koekjes** in de slagroom.

Verwarm wat **speculoospasta (naar smaak)** in een pannetje.

Verdeel met een lepel de pasta over de slof. Verkruimel een lotuskoekje en strooi deze kruimels over de slagroom.

> Meer bakken?
> Kijk voor een pumpkin spice slof met appel op DeLeukste Taarten Shop.