

Oma Beers geheime recepten ♥

Banketstaaf

Ingrediënten

1 ei
3 plakjes bladerdeeg
300 gr amandelspijs
2 eetlepels suiker
Halve theelepel kaneel
Amandelschaafsel

Bereiding

Laat de drie plakjes bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven voor op 200 °C. Meng het ei, kaneel en de suiker door de amandelspijs. Rol van de spijs een staaf die iets korter is dan de drie plakjes bladerdeeg. Bestrijk het bladerdeeg met een beetje water, leg de spijs in het midden en vouw het bladerdeeg om het amandelspijs. Duw de naden dicht en vouw de zijkanten naar binnen. Leg de banketstaaf, met de naad naar beneden, op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de banketstaaf in het midden van de oven in 20 minuten goudbruin en gaar.

