

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Banketstaaf

Wat heb je nodig?

1 citroen

300 g amandelspijs

1 tl gemalen kruidnagel

1 tl gemalen kardemom

2 eieren

1/2 rol verse bladerdeeg (lap van 40 x 12 cm)

20 garneramandelen



Hoe maak je het klaar?

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Rasp de schil van de citroen. Verkruiemel de amandelspijs en meng het met de kruidnagel, de kardemom, de helft van de eidooier en het citroenrasp. Maak een rol van 36 cm lang.

2. Bestrijk het bladerdeeg met water. Leg de rol amandelspijs in het midden. Vouw het deeg om de spijs en laat het een beetje overlappen. Duw de naad dicht. Vouw de zijkanten naar binnen en duw het dicht. Leg bakpapier op een bakplaat. Leg de banketstaaf met de naad naar onderen op de bakplaat. Leg de amandelen op de banketstaaf.

3. Bestrijk de staaf de rest van de eidooier. Bak de banketstaaf ongeveer 20 minuten.

Bron: ah.nl

