

DE-KOM-JE-HIER-VAKER-KERSTBOOM?

VOORGERECHT - 15 MIN - VOLDOENDE VOOR 8 KERSTBOOMPJES



GEEN TIJD GEHAD OM DE KERSTBOOM TE VERSIEREN? HIER IS JE KANS OM HET ALLEMAAL HEEL ANDERS TE DOEN!

INGREDIËNTEN



1 JAN BLADERDEEG

1 EIGEEL

VERSIERING NAAR KEUZE, ZOALS: DECORATIE ICING, GROEN (EVT. ROOD, WIT) MIMI SMARTIES, CHOCOLADEFANTASIE, SUIKERPARELS

8 MIMI MARSHMALLOWS

8 MIMI MARS

BAKVORMPJE KERSTBOOM, 8 SATÉPRIKKERS



JE VINDT 'T IN HET KOELVAK

BEREIDING

STAP #1 VERWARM DE OVEN VOOR OP 180°C



STAP #2 ROL HET DEEG UIT OP HET BAKPAPIER.

STAP #3 DRUK MET HET BAKVORMPJE TEN MINSTE 16 KERSTBOMEN UIT HET BLADERDEEG. DIT LUKT HET BEST WANNEER HET BLADERDEEG KOUD IS.



STAP #4 VERDEEL DE KERSTBOMEN OVER EEN BAKPLAAT MET BAKPAPIER. LEG STEEDS 2 KERSTBOMEN OP ELKAAR, MET EEN SATÉPRIKKER ERTUSSEN. ZORG DAT DE PRIKKER AAN DE BOVENKANT VAN DE BOOM IETS UITSTEekt VOOR DE 'PIEK'.

STAP #5 BESTRIJK DE KERSTBOMEN MET EIGEEL.

STAP #6 BAK IN DE OVEN IN CIRCA 6 MINUTEN GOULDBRUIJN EN KNAPPERIG.

STAP #7 VERSIER ELKE KERSTBOOM MET GEKLEURDE ICING EN PLAK HIER SMARTIES, CHOCOLADEFANTASIE EN SUIKERPARELS OP. PRIK BOVENOP DE BOOM EEN MIMI MARSHMALLOW.

STAP #8 STEEK DE PRIKKER IN EEN MIMI MARS EN ZET DE KERSTBOOM RECHTOP.

