

ER-DRIJFT-IETS-MIJN-SOEP-STER

BEREIDINGSTIJD 8 MIN

SOEP IS NATUURLIJK HEEEL LEKKER, MAAR IS HET OOK ECHT KERST? MET DEZE SOEPSTERREN MAAK JI ER EEN ECHT STERRENGE-RECHT VAN DEZE KERST!



INGREDIËNTEN

1 JAN BLADERDEEG

1 EIGEEL

2 EL SESAMZAAD, MAANZAAD, GEDROOGDE KRUIDEN OF GERASPTA OUDE KAAS NAAR KEUZE

BAKVORMPJE STER



← JE VINDT 'T IN HET KOELVAK

BEREIDING

STAP #1 VERWARM DE OVEN VOOR OP 200°C

STAP #2 ROL HET DEEG UIT OP HET BAKPAPIER.

STAP #3 DRUK MET HET BAKVORMPJE STERREN UIT HET DEEG. DIT LUKT HET BEST WANNEER HET BLADERDEEG KOUDE IS.

STAP #4 VERDEEL DE STERREN OVER EEN BAKPLAAT MET BAKPAPIER.

STAP #5 BESTRIJK HET BLADERDEEG MET EIGEEL EN BESTROOI MET ZAADJES, KRUIDEN OF KAAS NAAR KEUZE.

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

