



Desserten

Kerstboomhapjes van bladerdeeg met chocolade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
1 ei
4 eetlepels chocopasta

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol het vel bladerdeeg uit en leg het in de lengte voor je.

Steek aan een korte zijde vijf sterren uit het bladerdeeg met een uitsteekvorm en leg deze even apart. Snij het uitgesneden stukje bladerdeeg af, dat heb je niet nodig. Doe de hazelnootpasta in een schaaltje en verwarm 10 seconden, in de microgolfoven zodat hij makkelijker smeert. Besmeer het bladerdeeg met de hazelnootpasta en vouw het deeg dicht. Druk goed aan.

Snij telkens het bladerdeeg van boven naar beneden in repen van ongeveer 2 cm. Vouw de reepjes op in de vorm van een kerstboom, steek er een op elk stokje en werk af met een sterretje.

Leg de kerstboompjes op de bakplaat. Klop het ei los en bestrijk de boompjes licht met het eimengsel. Bak de bladerdeeghapjes ongeveer 14 minuten in de voorverwamde oven tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Keukenbenodigdheden

Oven
Bakplaat
Bakpapier
Uitsteekvorm ster

