

BANKETLETTER of BOTERLETTER



Ingrediënten

- 350 g amandelspijs (Dit maak je best zelf, recept vind je ook op mijn website!)
- 250 g bladerdeeg met boter! (kies bladerdeeg van goede kwaliteit, bv. van aveve)
- 1 eierdooier, losgeklopt met een paar druppels melk

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 210°C.
2. Rol de amandelspijs uit tot een worst van 50 cm.
Rol het bladerdeeg uit tot een rechthoek van 54 x 13 cm.
3. Bevochtig het deeg met een vochtig borsteltje. Leg de amandelspijs erop en rol deze in het deeg. De bodem van de rol mag dubbel deeg bevatten. De naad leg je aan de buitenkant. (zie foto's)
4. Vouw de zijkanten dicht. Bestrijk de rol rondom met eierdooier zonder de bodem te raken. Laat een half uur rusten. Bestrijk daarna de letter opnieuw. (zo zal de letter mooi blinken)!
5. Bak de letter 30 minuten in de voorverwarmde oven.

De banketletter is het lekkerste als hij nog warm is. Je kan hem later even opwarmen in de oven.

