Mini-kerststaaf met amandelspijs

4 personen

Ingrediënten

INGREDIËNTEN

- **4** plakjes bladerdeeg
- **120 g** amandelspijs
- **12** halve amandelen
- **1** ei, eiwit en dooier gescheiden
- Poedersuiker, voor de afwerking

Werkwijze

BEREIDING

1. Leg de plakjes bladerdeeg los van elkaar op het werkblad. Kneed de amandelspijs met wat eiwit tot hij smeuïg is.
2. Vorm vier staafjes van ongeveer 30 g. Rol elk staafje in een plakje bladerdeeg en vouw de uiteinden dicht. Leg de staafjes met de naad naar beneden op bakpapier.
3. Klop het overgebleven ei los, bestrijk de bovenkant ermee en druk drie halve amandelen in elk staafje.
4. Bak de kerststaven ongeveer 20 minuten op 180 °C tot ze goudbruin zijn. Bestrooi ze met poedersuiker.