

Alle ingrediënten
vind je bij



SINTERKLAAS- LETTER

18 PORTIES



Ingrediënten

- 1 ei
- 1 rol bladerdeeg (freshmart)
- 1 eetl. amandelschilfers
- 225 g amandelpoeder
- 225 g kristalsuiker

Vorbereiding (10 min. + 2 u. rusten)

- Meng het amandelpoeder met de kristalsuiker.
- Scheid het eiwit van het eigeel (hou het eigeel opzij voor de afwerking). Meng het eiwit onder de amandelmengeling en kneed goed.
- Vorm een bal en pak stevig in met vershoudfolie. Laat minstens 2 u. rusten in de koelkast.

Bereiding (15 min. + 25 min. in de oven)

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Rol het bladerdeeg open. Rol met een deegrol het midden wat meer uit, zodat je een langwerpige cirkel krijgt.
3. Haal de marsepein uit de vershoudfolie en rol er een worst van die iets korter is dan het bladerdeeg. Leg de rol marsepein in het midden van het bladerdeeg en plooi er het bladerdeeg voorzichtig rond. Leg op een bakplaat met bakpapier in de vorm van een "S" met de naad naar beneden. Klop het eigeel los met 1 koffiel. water en bestrijk daarmee de bovenkant van de "S". Bestrooi met amandelschilfers en bak 20 à 25 min. in de voorverwarmde oven.



Voedingswaarden van het recept (per persoon)

energie 182 kcal · vetten 9,8 g, waarvan 2,0 g verzadigd · koolhydraten 18,7 g, waarvan 13,1 g suikers · vezels 1,7 g · eiwitten 3,9 g · zout 0,1 g