



Kerstkrans

Je eigen heerlijke Kerstkrans maak je eenvoudig zelf, volg gewoon het stap voor stap recept. Voor de vulling maak je gebruik van de FunCakes amandelspijs. Dit recept kan je op natuurlijk iedere jaargetijde toepassen, gebruik je fantasie en maak een prachtige banketletter. Ideaal voor de Kerstdagen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 -250 g

F54400
4,25 €

Ingrediënten

- 250 g FunCakes Amandelspijs
- Diepvries bladerdeeg
- Jam of glazuur

Stap 1: Rol het bladerdeeg uit

Rol het (ontdooide) bladerdeeg in een lange strook van 4 mm dik en 10 cm breed. Maak een rol van het amandelspijs en leg deze op het deeg iets boven het midden. Rol daarna het deeg losjes om het amandelspijs heen en plak de randen dicht met water. Draai nu de rol om, zodat de rand niet zichtbaar is en leg de rol in de gewenste vorm (bijvoorbeeld een cirkel).

Stap 2: Bak de krans goudbruin

Bestrijk de rol met een geklopt ei en bak de krans in 15 minuten op ongeveer 230 graden goudbruin. Als de krans uit de oven komt bestrijk hem dan dun met jam of glazuur en laat de krans afkoelen.

Stap 3: Decoreer de krans

Als de krans afgekoeld is, kun je de krans traditioneel decoreren met gekonfijte kersen of je laat je creativiteit er op los met fondant of marsepeinen Kerstfiguren.