



Wat heb je nodig:

- 400 gram amandelspijs
- 2 eieren
- 1 tot 2 eetlepels geraspte citroenschil
- 1 tot 2 eetlepels slagroom
- 7 tot 8 plakjes bladerdeeg
- Deegroller
- Bakplaat

Mmm...

Banketletter



1

Verwarm de oven voor op 200 graden. Kneed de amandelspijs met slagroom, citroenrasp en 1 ei tot een soepel mengsel en vorm een lange dunne rol.

2

Leg de plakjes deeg achter elkaar en laat ze 1 centimeter met elkaar overlappen. Druk de deegranden goed op elkaar.

3

Leg de rol amandelspijs in het midden van de deeglap en vouw het deeg rond de amandelspijs. Druk de deegranden goed op elkaar. Gebruik eventueel een beetje water.

4

Leg de deegrol met de naad naar onderen op de bakplaat en vorm de rol in de letter die je wilt. Smeer de letter in met ei en bak hem in ongeveer 35 minuten in het midden van de oven lichtbruin.

