

# BLADERDEEG STENGELS

Voor 24 stuks

## Ingrediënten



1 rol vers bladerdeeg



1 ei (M)



Verskillende toppings:  
geraspte kaas, zaden en pitten

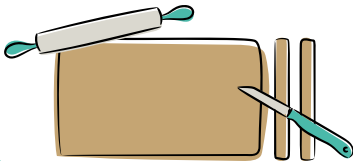
## Dit heb je ook nodig

schaaltje • bakkwastje • bakplaat • bakpapier

BEWAREN

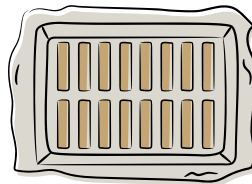
In een trommel buiten de koelkast blijven de stengels een 2-3 dagen goed, bladerdeeg wordt vaak zachter, dus wacht niet te lang met opeten.

## Aan de bak!



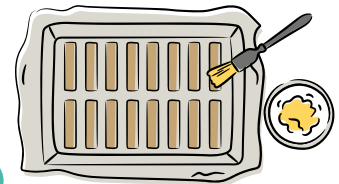
1

Rol het vel bladerdeeg uit op je werkblad. Snijd met een mes langs de korte kant 24 stroken van ongeveer 1 cm breed.



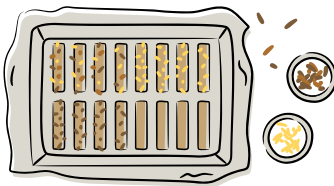
2

Leg de stroken bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat.



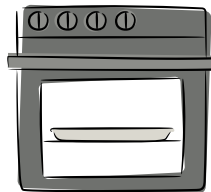
3

Kluts het eitje en smeer de stroken bladerdeeg in met een laagje ei.



4

Bedek alle stukken bladerdeeg met geraspte kaas, zaden en/of pitten. Je kunt ze precies zo maken als jij lekker vindt.



5

Bak de bladerdeeg stengels in ongeveer 10 minuten op 200°C (boven- en onderwarmte).

Voor kleinere bladerdeeg stengels kun je de gesneden stroken in het midden doorsnijden.

TIP!