



## LEKKERE KERSTBOOM OM TE DELEN

### NODIG:

plakjes bladerdeeg  
confiture (naar keuze)  
pindakaas  
poedersuiker  
eigeel van 1 ei

### DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Plak 2 keer 4 plakjes bladerdeeg aan elkaar vast zodat je een groter vierkant bladerdeeg hebt. Leg de plakken bladerdeeg op elkaar en snijd er een grote driehoek uit. Haal de bovenste plak bladerdeeg er even af en smeer de onderste in met pindakaas en confituren. Leg de andere plak bladerdeeg er overheen. Snijd aan beiden kanten reepjes in de kerstboom, draai dan de repen voorzichtig. Duw of snijd een ster vormpje uit het overgebleven bladerdeeg, leg vervolgens de ster aan de top van de kerstboom.
3. Klop het eigeel los en smeer met een kwastje de kerstboom in met het eigeel.
4. Bak de kerstboom 20 minuten in de oven. Bestrooi als laatste met een beetje poedersuiker.



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)