

## **Sinterklaasrecepten**

Hieronder vind je het lievelingsrecept van Sinterklaas. Veel kook- en smulplezier!

### **Banketletter**

*Dit heb je nodig:*

450 gram diepvries bladerdeeg

500 gram amandelspijs

1 losgeklopt ei.

*Zo maak je het:*

Verwarm de oven voor op 200°C. Ontdooi het bladerdeeg en leg de deegplakjes op elkaar. Rol het deeg uit tot een rechthoek van 30 x 30 cm is bereikt. Snijdt de deeglap doormidden en plak ze met water aan elkaar tot een deeglap van 15 x 60 cm. Vorm de amandelspijs tot een rol van ongeveer 55 cm en leg dit op de deeglap. Het deeg rond de spijs vouwen en de deegnaad en zijkant met water vastplakken. Met de deegnaad naar beneden op een bakblik leggen en de letter S (van Sint) vormen. Het deeg bestrijken met het ei en in het midden van de oven ongeveer 35 minuten op 200°C bakken. Deze banketletter smaakt warm-lauw bestoven met poedersuiker het lekkerst!