



Notenrolletjes

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	20 Mins
Porties	16
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

- 1 rol bladerdeeg
- 100 ml volle room
- 50 g suiker
- 200 g amandelen, gemalen
- ½ tl kaneel, gemalen

De vulling over het bladerdeeg verdelen en aan een van de lange zijden een rand van 2 cm vrijlaten. De onbedekte rand met een kleine hoeveelheid water bestrijken, het deeg vanaf de andere zijde oprollen en het uiteinde van het deeg aandrukken. De rol in 2 cm dikke plakken snijden.

De notenrolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat leggen en in de koude gaarruimte schuiven. Bakken.

Profi-bakken bladerdeeg 200 °C gedurende 20 Mins

Accessoires

Bakplaat

