

KERSTKRANS

een zoet feest



BOODSCHAPPENLIJSTJE

100 gr boter, 100 gr bloem, water en zout, 125 gr zoete amandelen vermengd met 4 bittere amandelen, 125 gr suiker, 1 ei, geraspte citroenschil of uitgeschrapte vanille, geconfijte vruchten, oranjesnippers en waterglazuur

.....

BEREIDINGSWIJZE

Bereid op de gewone wijze feuilleté, rol het de laatste keer ter dikte van $\frac{1}{4}$ cm en ter breedte van 12 cm uit.

Pel de geweekte amandelen, maal ze tweemaal met de suiker, het ei en het smaakje door de amandelmolen. Vorm van dit amandelpers op een met een weinig meel bestoven tafel rolletjes ter dikte van ca. 2 $\frac{1}{2}$ cm. Leg deze tegen elkaar aan midden op het deeg, sla dit eromheen en plak de uiteinden met wat water op elkaar.

Leg het deeg met de dichtgeplakte kant naar beneden op het bakblik, vorm er een krans van, plak de uiteinden in elkaar vast. Bak de krans in een hete oven lichtbruin en gaar (ca. 20 min.). Laat hem bekoelen, garneer hem met waterglazuur, geconfijte vruchtjes en oranjesnippers.

