

Bladerdeeg boom met Biscoff®

8 stappen
6 porties

Maak indruk met dit eenvoudige, maar indrukwekkende dessert tijdens de feestdagen. Eindelijk een kerstboom die je kunt opeten!

Ingredients

2 grote vellen bladerdeeg
1½ el gezouten boter
3–4 el Biscoff spread
1 ei (losgeklopt)

Om te serveren

Poedersuiker
Biscoff spread als topping en om in te dippen

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Leg een vel bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk het bladerdeeg met de boter en vervolgens met de Biscoff spread. Leg het andere vel bladerdeeg erop.
3. Snijd het bladerdeeg in de vorm van een kerstboom. Snijd aan beide kanten inkepingen van ongeveer 2 cm breed, waarbij je het midden intact laat (zie afbeelding).
4. Draai elke strook bladerdeeg twee keer en druk de uiteinden tegen de bakplaat. Steek met een stervormige uitsteker sterren uit het overgebleven bladerdeeg en plaats één ster boven op de kerstboom.
5. Bestrijk alles met het losgeklopte ei.
6. Bak de kerstboom 15–20 minuten in de voorverwarmde oven, totdat deze knapperig en goudbruin is.
7. Verwarm wat extra Biscoff spread in de magnetron totdat deze vloeibaar is en serveer als dip bij de bladerdeegkerstboom.
8. Bestrooi met poedersuiker en druppel de gesmolten Biscoff spread er als decoratie overheen.