

Banketstaaf (snelle, eenvoudige versie)

Zaten we vorige week nog vol spanning af te wachten of Sinterklaas wel naar Nederland zou komen, inmiddels is gebleken dat het hem toch weer gelukt is. Afgelopen zaterdag zette de goedheiligman voet op Nederlandse bodem. Hier in Friesland kwam hij aan met een echt Fries skûtsje en ging hij vervolgens verder op een Fries paard. Wat is zo'n intocht toch gezellig! Al die verwachtingsvolle gezichtjes, kinderen die verkleed zijn als zwarte Piet of Sinterklaas en vrolijk zingend de Sint verwelkomen. Zó hoort voor mij het Sinterklaasfeest te zijn, vooral veel gezelligheid, en niet te veel spanning. Bij die gezelligheid hoort natuurlijk het samenzijn met familie en ook het bakken van al die sinterklaaslekkernijen hoort daar voor mij bij. Wát een voldoening geeft het om al die heerlijke dingen te kunnen presenteren op het heerlijk avondje en er met z'n allen lekker van te snoepen terwijl er pakjes worden rondgedeeld, er gelachen en gepraat wordt en iedereen het naar de zin heeft.

Ieder jaar bak ik onderstaande banketstaven. Ze zijn super eenvoudig te maken (handig als je midden in de sinterklaasdrukke van gedichten, surprises en pakjes zit en toch iets zelf gemaakts op tafel wilt zetten) en kunnen bijna niet mis gaan. Succes gegarandeerd!

Het recept is goed voor 2 banketstaven.



Ingrediënten:

- 6 plakjes roomboter bladerdeeg (uit de diepvries)
- 300 gram amandelspijs
- 7,5 gram citroenrasp
- 1 klein ei

- 1 losgeklopt ei voor het bestrijken

Werkwijze:

- Leg de 6 plakjes bladerdeeg naast elkaar op je werkblad te ontdooien.
- Doe ondertussen de amandelspijs, citroenrasp en het kleine ei in een kom. Klop dit met de platte klopper in een standmixer tot een egale mix zonder klontjes. Je kunt ook de spijs met een mes in kleine stukjes snijden en vervolgens met een vork alles goed door elkaar prakken.
- Haal de beschermfolie van de plakjes bladerdeeg.
- Leg 3 plakjes op een rij.
- Bevochtig een rand met een natte vinger en plak het volgende plakje erop vast. Goed aandrukken anders gaat het straks lekken.
- Plak zo ook het derde plakje vast. Je hebt nu een rijtje van 3 plakjes.
- Maak op dezelfde manier een tweede rijtje van 3 plakjes.
- Verdeel de spijs in 2 gelijke stukken en rol er 2 gelijkmatig gevormde rollen van, iets minder breed dan het bladerdeeg.
- Leg de spijs in het midden van het bladerdeeg en rol het deeg op.
- De randen plak je weer vast met wat water, wederom goed aandrukken.
- Leg de banketstaven op een met water bevochtigde bakplaat met de naad naar onderen.
- Zet een half uurtje weg in de koelkast om ze op te laten stijven.
- Verwarm de oven voor op 240 graden (elektrisch).
- Bestrijk de banketstaven met losgeklopt ei, laat dit even drogen en bestrijk dan nog eens met losgeklopt ei.
- Bak de banketstaven in 25-30 minuten goudbruin. Zet de temperatuur na 8 minuten terug naar 230 graden.
- Haal de banketstaven uit de oven, steek ze los en laat ze op de plaat liggen om af te koelen.

Tips:

- Als je 6 plakjes tot een lange rij aan elkaar plakt is het ook mogelijk om een banketletter te maken. Letters uit 1 stuk zoals bijv. de o, a enz. aan de uiteinden een inkeping maken en vastplakken op het andere deel met wat water. Voor letters uit meerdere stukken de gevulde rol op maat snijden en met water aan elkaar plakken.
- Open de eerste helft van de baktijd de oven niet.
- Voor het maken van een hartige banketletter kun je de letter vullen met gekruid gehakt i.p.v. amandelspijs.