

Bladerdeeg kerstboom recept

 ± 1 uur

 10 personen



Ben je op zoek naar een simpel en verrukkelijk recept voor de kerstdagen? Maak dan eens deze bladerdeeg kerstboom met hazelnootpasta. Het is een perfect lekkernij om met jouw familie of vrienden te delen tijdens de kerstdagen. Je zou deze lekkernij onder andere heel goed als dessert kunnen serveren met wat ijs. Bovendien is het helemaal niet lastig om deze kerstboom van bladerdeeg te maken. Het is dus echt het proberen waard om deze bladerdeeg kerstboom met hazelnootpasta te maken. Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 135 gram choco hazelnootpasta biologisch;
- 2 eetlepels poedersuiker;
- Bakpapier;
- Bakplaat.

Overige benodigdheden:

- 2 rollen vers bladerdeeg;
- 1 ei, maat M.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Rol beide rollen bladerdeeg uit op het werkblad.
Tip! Laat het velletje bakpapier onder het bladerdeeg zitten.
3. Snijd de plakken bladerdeeg in een driehoek.





écht alles om te bakken

- Tip!** Laat nog steeds het velletje bakpapier onder het bladerdeeg zitten.

- Tip!** Je snijdt de boom dus niet dwars doormidden.

- Doe dit met alle stroken bladerdeeg.

- Klop het ei los en bestrijk de boom er volledig mee.

- Bak de kerstboom in 15 á 20 minuten in het midden van de oven gaar.

- Bestrooi de kerstboom met een beetje poedersuiker.

Bekijk ook eens onze andere kerst recepten!

een recept voor een [ster koektaart](#), maar ook een recept voor super leuke [kerstboom cupcakes](#) op onze blog staan. Wil jij liever een eenhups gebakje, omdat je al veel tijdens het kerstdiner gaat eten? Maak dan eens deze [Kerst cakepops](#), die je ook nog eens perfect kunt uitdelen. [Bekijk al onze andere Kerst recepten hier!](#)

Viel deze bladerdeeg kerstboom goed in de smaak bij jouw gasten, maar blijven er toch nog een paar stukjes over? Dan kun je die het beste afgedekt in aluminiumfolie bewaren. Op deze manier blijven de overgebleven stukjes 'kerstboom' nog 3 á 4 dagen goed. De kans is groot dat het bladerdeeg iets minder knapperig is geworden, maar als je de stukjes even in de oven verwarmt is dat ook weer opgelost.

Heb jij zelf met dit recept een bladerdeeg kerstboom gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de kerstboom te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Choco Hazelnootpasta Biologisch 250g (Art.nr.: UD5000106)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

