

Een heerlijke kerstster bakken!



Voor deze heerlijke kerstster heb je nodig; 2 rollen bladerdeeg, een bakje verse pesto en een eitje. Een rond bord, een glas, een bakwastje en een mes om te snijden



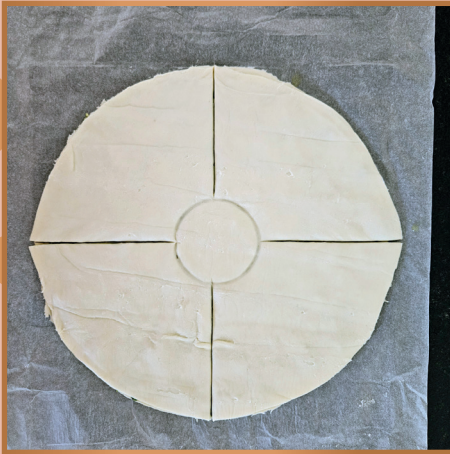
Rol een vel bladerdeeg uit, het bakpapier laat je er onder. Leg een groot rond bord op het bladerdeeg en snijd met het mes rondom het bord. Leg het overgebleven deeg aan de kant.



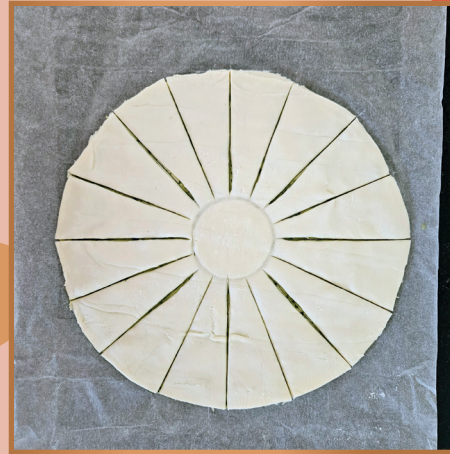
Bemeer het bladerdeeg met de verse pesto. Rol daarna het tweede bladerdeegvel uit en maak met het bord een tweede cirkel.



Haal de tweede cirkel voorzichtig van het bakpapier en leg deze op de cirkel met de pesto. Neem nu het glas en maak een afdruk in het midden maar druk er niet helemaal doorheen!



Snijd de cirkel op vier plaatsen in tot vlak voor het rondje. Je mag nu wel door het deeg heen snijden. Er zijn nu 4 kwarten.



Snijd elk kwart nog eens doormidden zodat je 8 stukken krijgt. Deze 8 stukken snijd je ook middendoor zodat je eindigt met 16 punten.



Neem twee punten en draai ze 3 of 4 keer naar elkaar toe. Herhaal dit met de rest van de punten. Bestrijk de ster met ei en bak 20-25 minuten op 200 graden.



Geniet van je heerlijke zelfgebakken kerstster!

Tip! Van het deeg dat over is kun je nog heerlijke bladerdeegstengels maken!