



# Kerstflapjes met romige spijs en cranberrycompote

10 stuks



Eenvoudig

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

rasp  
bakpapier  
uitsteekvormpje stervorm

### Voor het gebak:

1 sinaasappel  
200 g verse cranberry's  
2 tl basterdsuiker (gele)  
12 plakjes diepvries bladerdeeg (Koopmans)  
1 ei  
1 pak Dr. Oetker Amandelspijs  
1 pak MonChou

- 1 Boen de sinaasappelschil schoon en schil de vrucht. Schraap het wit uit de schil (smaakt bitter) en snijd de schil in reepjes.
- 2 Pers de vrucht uit. Doe de cranberry's met sinaasappelschil, sinaasappelsap en basterdsuiker in een pan en breng het al roerend aan de kook. Kook de cranberry's op laag vuur 10 minuten, zodat ze stuk koken. Laat de compote afkoelen.
- 3 Laat het bladerdeeg ontdooien, verwijder de folie. Verwarm de oven voor.

**Elektrische oven: 220 °C**

**Heteluchtoven 200 °C**

**Baktijd: 25 minuten**

- 4 Splits het ei. Verkruiemel de amandelspijs in een kom, voeg de roomkaas en de eierdooier toe en prak het met een vork tot een egaal geheel (of gebruik de mixer met deeghaken hiervoor).



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 5 Leg op 10 plakjes bladerdeeg een volle eetlepel van het spijsmengsel en druk het iets aan. Schep hier een volle eetlepel cranberrycompote op.
- 6 Klop het eiwit los met 1 eetlepel water en bestrijk de deeglapjes rond de vulling in. Vouw de puntjes diagonaal over de vulling en druk ze vast. Bestrijk de buitenkant ook in met eiwit. Steek uit de 2 overgebleven deeglapjes 10 deegsterren en druk op elk kerstflapje een ster.
- 7 Bestrijk het met eiwit. Leg de kerstflapjes op bakpapier op de bakplaat en bak ze onderin de oven in 25 minuten goudbruin en gaar. Laat ze afkoelen.

