

Notenrol

Image



Notenrol

Baklava, maar dan in Royal Steensma stijl!
Knapperig filodeeg, gevuld met noten, gedipt in honing.

ca. 180°C
ca. 15 min
30 stuks

Ingrediënten

Filodeeg:

200 gram Filodeeg, kant en klaar
200 gram Boter, gesmolten

Vulling:

1.000 gram Notenmix
150 gram Damco compleet florentinerpoeder

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Filodeeg:

1. Leg een plakje filodeeg op een vochtige doek.
2. Bestrijk het plakje deeg met gesmolten roomboter, gebruik minimaal 4 plakjes filodeeg om voldoende stevigheid te krijgen, ieder plakje bestrijken met boter.

Vulling:

1. Rooster de **Notenmix** gedurende 10 minuten op 175°C.
2. Meng na het afkoelen 150 gram **Damco compleet florentinerpoeder** door de **Notenmix**.

3. Verdeel de vulling over het filodeeg en laat de onderste 2 cm vrij.
4. Rol het filodeeg met de vulling op tot een strakke rol en leg dit minimaal 2 uur in de koeling.
5. Snijd vervolgens plakken van ca. 2 cm, leg op een bakplaat en bak.
6. Na het bakken, honing op een schaal verdelen en daarop de koeken leggen.

Image

