

Roomboterstaaf

Ingrediënten

- 1 ronde lap feuilletédeeg
- 600 gram amandelpoeder
- 600 gram kristalsuiker
- 2,5 ei
- 1,5 citroen
- abrikozenjam
- ei om te bestrijken

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Snijd het deeg in drie delen; maak van de halfronde stukken 2 (kortere) rechte lappen (eventueel aan elkaar zetten met behulp van een kwastje met water).
3. Verdeel de spijs erover.
4. Rol de lappen dicht en zet ze vast met een kwastje met water.
5. Bestrijk ze met geklopt ei.
6. Leg het geheel op de bakplaat met bakpapier eronder.
7. Zet in het midden van de oven tot het mooi lichtbruin gekleurd is.
8. Als het uit de oven komt, bestrijken met wat opgewarmde jam.