





Amandelstaven

een typische kerstlekkernij

Sjoerd Burgers

legt uit hoe je dit
heerlijke recept
makkelijk thuis
zelf kan bereiden.



 Sylvia Beugelsdijk •  Appart Media



Sjoerd Burgers uit Sint Agatha (gemeente Cuijk) is 2e jaars student Brood- en Banketbakker bij Gilde Food & Hospitality College in Venlo. Hij presenteert in deze wintereditie van GO!zine een lekker recept, amandelstaven.



AMANDELSTAVEN, EEN KERSTLEKKERNIJ?

Jazeker. Velen weten dit niet, maar amandelstaven worden van oorsprong met Kerstmis gegeten. Ze liggen eerder in de winkel (net als nu met de pepernoten) en daarom krijg je het ook al rond Sinterklaas.

VERTEL EENS... WILDE JE ALTIJD AL BAKKER WORDEN?

Nee, ik wilde eerst kok worden. De laatste jaren wist ik zeker dat bakker mijn beroep was.

JE VOLGT DE OPLEIDING BROOD- EN BANKETBAKKER; HEB JE EEN VORKEUR?

Ik vind het allebei leuk om te doen. En vaak is het nog een gecombineerd vak, dus is het ook wel handig om beide te kunnen.

JE OUDERS ZIJN VAST HEEL BLIJ MET JOU, OMDAT JE ALTIJD LEKKERE DINGEN MAAKT OF MEEBRENGT?

Jazeker. Eerder bakte ik ook wel vaak thuis. Nu ik de opleiding volg, bak ik natuurlijk meer op school dan thuis. Maar ik neem wel eens iets mee naar huis, hoor.

WAT IS HET LEUKSTE AAN DIT VAK?

Dat ik bezig ben met mijn handen. Producten maken. Ik vind het fijn om anderen een plezier te doen met mijn lekkere brood, taart of koek.

DROOM JE VAN EEN EIGEN BAKKERSWINKEL?

Daar heb ik eigenlijk nog niet over nagedacht. Ik weet dat ik na deze opleiding wil gaan werken. En misschien wel bij mijn huidige baas. Ik hoop het eigenlijk, dat bevalt me namelijk goed.

HEB JE NOG EEN TIP VOOR HET RECEPT? VOOR DE NIET-KEUKENPRINSEN EN -PRINSESSEN ONDER ONS.

Het deeg moet je goed overlappen aan de onderzijde. Anders bakt het open. Dan is het eindresultaat niet meer zo mooi, maar niet minder lekker trouwens. Succes en smakelijk!



Amandel- staven

4 stuks

INGREDIËNTEN

Bladerdeeg: 400 gram

VULLING

Amandelspijs rolbaar: 600 gram

Amarenakersen: 80 gram

AFWERKING

- eistrijksel
- abrikozenjam
- gekonfijte vruchten en sinaasappelsnippers
- gespleten amandelen

WERKWIJZE

- Rol van de amandelspijs cilindervormige staven van circa 15 centimeter.
- Snij de amandelspijs in de lengte open en leg de amarenakersen erin.
- Duw vervolgens de staven weer dicht.
- Rol de staven uit tot een lengte van circa 25 centimeter.
- Rol het bladerdeeg (dikte 2 millimeter) uit in een rechthoek.
- Bevochtig lichtjes het bladerdeeg.
- Leg de amandelstaaf op de lange zijde.
- Rol de staaf dicht en zorg ervoor dat je een mooie rechte staaf vormt.
- Vouw beide uiteinden dicht.
- Bestrijk de staaf eenmaal met eistrijksel.
- Geef het product 30 minuten rust.
- Breng nogmaals eistrijksel op.
- Bak de staven ongeveer 25 minuten op 225 graden.
- Laat de staven afkoelen, voordat je ze gaat afwerken.

AFWERKING

- Bestrijk de staven voor een mooie glans met verwarmde jam.
- Maak de staven mooi op met de gekonfijte vruchten en sinaasappelsnippers en de amandelen. ○

