

## Ingrediënten

2 pak(ken) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)  
2 Blik(ken) Party knaks  
1 stuk(s) Ei

## Keukenspullen

Bakpapier  
Bakplaat  
Kwastje

### 1. Voorbereiden



Ontdooi in ongeveer 10 minuten het **bladerdeeg (15 vellen)**. Verwijder de folies.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

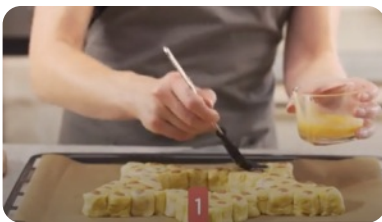
### 2. Knakworst in bladerdeeg maken



Snijd alle bladerdeegvellen in 4 gelijke strookjes. Rol om ieder **mini-knakworstje (2 blikken)** een strookje bladerdeeg. Zo heb je uiteindelijk 60 knakworstjes in bladerdeeg.

Verdeel de bladerdeeg rolletjes (met het knakworstje naar boven) op het bakpapier zodat de vorm van een ster ontstaat.

### 3. Bladerdeegster met knakworstjes bakken



Kluts het **ei** los. Bestrijk vervolgens de knakworstjes in bladerdeeg hiermee. Plaats de bladerdeegster gedurende 20 tot 30 minuten in het midden dan van de oven, totdat deze gaar is en goudbruin kleurt.