Bladerdeeg-ster met knakworstjes

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.