

## Ingrediënten

2 pak(ken) Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)  
2 Stuk(s) Banaan  
1 el (eetlepels) Ahornsiroop  
2 tl (theelepels) Kaneel  
1 Stuk(s) Ei  
3 el (eetlepels) Pindakaas

## Keukenspullen

Bakpapier  
Bakplaat  
Uitsteekvormpje (rond Ø6 cm)  
Uitsteekvormpje (ster)  
Lollystokjes  
Kwastje

---

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C). Haal de bevroren **bladerdeegplakjes (18 plakjes)** van elkaar en laat 5 tot 10 minuten ontdooien. Snijd de **banaan (2 stuks)** in plakjes en meng de **kaneel (2 tl)** met de **ahornsiroop (1 el)** tot een glad mengsel. Klop in een bakje het **ei (1 stuk)** los.

---

## 2. Bladerdeeglolly's maken

Verwijder de folie van de bladerdeegplakjes. Druk uit elk plakje een rondje. Druk dan uit de helft van de ronde plakjes (dus 9 keer) een kleine ster in het midden. Leg de hele plakjes bladerdeeg op de bakplaat en bestrijk ze met pindakaas. Leg vervolgens vanuit het midden een lolly-stokje op de pindakaas. Beleg elke lolly met 4 plakjes banaan en bestrijk deze met het kaneel-ahornsiroopmengsel. Leg over iedere lolly een plakje bladerdeeg waaruit een ster is heen. Druk de zijkanten goed aan met behulp van een vork. Bestrijk de bladerdeeg lolly's met het ei-mengsel.

---

---

### 3. Banaanlolly's bakken

Bak de banaan-pindakaas bladerdeeglolly's in het midden van de oven in 20 minuten gaar en goudbruin.