Pasteitje met Nutella® en banaan

Ingrediënten

10 plakjes Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
1 Ei (losgeklopt)
Chocoladepasta
1 Banaan
Diverse decoratiestrooisels (Dr Oetker)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Uitsteekvormen rond (Ø 8cm en Ø 6cm)

1. Voorbereiden

Ontdooi de **plakjes bladerdeeg (10 stuks)** en verwarm de oven voor (elektrisch 210°C / hetelucht 200°C).

Bekleed een bakplaat met bakpapier.



2. Bladerdeeg pasteitjes bakken

Druk met de steker van 8 cm 8 rondjes uit het **deeg**, leg deze 8 rondjes op een bord en laat ze even opstijven in de koelkast. Rol het overgebleven bladerdeeg uit met een deegroller en steek er nog eens 4 rondjes uit.

Leg de 4 rondjes op een bakplaat met bakpapier en maak ze een heel klein beetje nat met water.

Haal de andere rondjes uit de koeling en steek hier uit het midden een rondje van 6 cm. Leg de ringen op de rondjes en maak deze weer een beetje nat met water.

Herhaal deze voorgaande stap zodat je 2 ringen krijgt die op de rondjes liggen, 4 van de middelste rondjes kun je ook op het bakpapier leggen, maar los, want dit worden de dekseltjes.

Prik met een vork heel veel gaatjes in de bodem (dus NIET in de ringen die op de rondjes liggen!) zodat deze niet omhoog komt en er straks een mooi bakje ontstaat.

Klop het **ei** los en bestrijk de ringen heel dun met wat ei.

Bak de pasteitjes ongeveer 20 minuten tot ze gaar, gerezen en goudbruin zijn.

> Geen uitstekers?
> In plaats van uitstekers kun je ook 2 glazen met een verschillende diameter gebruiken.

3. Pasteitjes vullen

Laat de pasteitjes een klein beetje afkoelen en schep er dan royaal **Nutella®** in.

Schil en snijd de **banaan** in 4 stukken en druk deze in de Nutella®. Natuurlijk kun je gebakjes ook nog versieren met **strooisels**!

1. Voorbereiden

Ontdooi de **plakjes bladerdeeg (10 stuks)** en verwarm de oven voor (elektrisch 210°C / hetelucht 200°C).

Bekleed een bakplaat met bakpapier.



2. Bladerdeeg pasteitjes bakken

Druk met de steker van 8 cm 8 rondjes uit het **deeg**, leg deze 8 rondjes op een bord en laat ze even opstijven in de koelkast. Rol het overgebleven bladerdeeg uit met een deegroller en steek er nog eens 4 rondjes uit.

Leg de 4 rondjes op een bakplaat met bakpapier en maak ze een heel klein beetje nat met water.

Haal de andere rondjes uit de koeling en steek hier uit het midden een rondje van 6 cm. Leg de ringen op de rondjes en maak deze weer een beetje nat met water.

Herhaal deze voorgaande stap zodat je 2 ringen krijgt die op de rondjes liggen, 4 van de middelste rondjes kun je ook op het bakpapier leggen, maar los, want dit worden de dekseltjes.

Prik met een vork heel veel gaatjes in de bodem (dus NIET in de ringen die op de rondjes liggen!) zodat deze niet omhoog komt en er straks een mooi bakje ontstaat.

Klop het **ei** los en bestrijk de ringen heel dun met wat ei.

Bak de pasteitjes ongeveer 20 minuten tot ze gaar, gerezen en goudbruin zijn.

> ### Geen uitstekers?
> In plaats van uitstekers kun je ook 2 glazen met een verschillende diameter gebruiken.

3. Pasteitjes vullen

Laat de pasteitjes een klein beetje afkoelen en schep er dan royaal **Nutella®** in.

Schil en snijd de **banaan** in 4 stukken en druk deze in de Nutella®. Natuurlijk kun je gebakjes ook nog versieren met **strooisels**!