Ontbijt

AMANDELCROISSANTS

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 4 croissants

- 40 ml water
- 40 gr fijne kristalsuiker
- 1 tl amaretto, optioneel
- 1 tl vanille extract, optioneel
- 50 - 75 gr amandelschaafsel
- Poedersuiker
- Croissants (een dag oud)

Amandelcrème

- 50 gr roomboter, kamertemperatuur
- 50 gr fijne kristalsuiker
- 1 ei, kamertemperatuur
- 50 gr amandelmeel
- Snufje zout
- 1 el amaretto of enkele druppels amandel-extract, optioneel

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng voor de amandelcrème eerst de boter en de suiker tot een zacht mengsel. Voeg het ei toe en meng opnieuw. Voeg dan het amandelmeel toe en meng dit door elkaar. Je kunt nu ook eventueel de amaretto of het amandel-extract toevoegen.
2. Doe de amandelcrème in een afsluitbaar bakje en zet het tot gebruik in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 180 graden.
4. Doe het water in een pannetje, voeg de suiker hier aan toe en laat dit smelten. Je kunt eventueel hier ook de amaretto en het vanille extract aan toevoegen.
5. Snijd de croissants open, maar niet helemaal door.
6. Bestrijk de binnen- en buitenkant van de croissants met de siroop, hier hoef je niet zuinig mee te zijn.
7. Smeer een laag van de amandelcrème in de croissants. Smeer het goed uit. Doe de croissants dicht en smeer ook nog wat van de amandelcrème op de bovenkant van de croissants.
8. Strooi er dan flink wat van de amandelschaafsel overheen.
9. Bak de croissants in 20 minuten af, of tot de amandelen wat verkleuren. Het gaat er hierbij om dat de amandelcrème gaart.
10. Bestrooi het voor het serveren met poedersuiker. Het lekkerste is als ze nog warm zijn.