

## Marokkaanse zoete broodjes / Sweet Moroccan buns



### De boodschappen

- 1 banaan
- 15 gram fijne suiker
- 25 gram boter (om te bakken)
- 6 plakjes diepvries bladerdeeg
- 10 gram kaneel
- 30 gram suiker
- 125 gram gedroogde abrikozen
- 30 gram amandelen
- sinaasappelschil rasp
- 30 gram honing
- 50 gram gesmolten boter

**Heerlijk zoet & kleverig is dit Marokkaans geïnspireerde gebak.** Het geurt naar fruit als het uit de oven komt en zo smaakt het ook. Als een amandelbroodje gevuld met fruit .

### Zo maak je ze

Snij de banaan in dikke schijfjes, strooi er 15 gram suiker op en karameliseer de schijfjes banaan.

Meng de abrikozen met de honing, blitz de amandelen fijn en roer ze door de abrikozen/honing.

Rasp er een geboende sinaasappelschil bij.

### Verwarm de oven voor op 200°C

Leg het bladerdeeg uit en strooi er suiker op, strooi daar weer kaneelpoeder over.

Leg de banaan/abrikozenmix in het midden, vouw het deeg dicht, plak het vast met water.

Leg de pakketjes met de vouw omlaag op het bakpapier op de bakplaat.

Bestrijk de gebakjes met gesmolten boter.

Strooi er nog wat suiker op dan is de korst straks knapperig.

Bak de broodjes in het midden van de oven in 12 minuten goudbruin en knapperig.

Laat ze afkoelen op een rooster. **Pas op, ze blijven lang heet van binnen!**

**De broodjes smaken nog lekkerder bij een glas verse munt thee.**

## Marokkaanse zoete broodjes / Sweet Moroccan buns



### Shopping list

- 1 banana
- 15g caster sugar
- 25g butter (to bake)
- 6 sheets of puff pastry
- 10g cinnamon
- 30g sugar
- 125g dried apricots
- orange zest
- 30 g honey
- 50g melted butter

**Deliciously sweet and sticky is this Moroccan inspired pastry.** It smells of fruit when it leaves the oven and it tastes fruity too. Like a Dutch almond bun but fruit filled.

### This is how you make the Moroccan pastry

Slice the banana thick and sprinkle 15g sugar on the slices, then caramelize them.

Mix the apricots with the honey, blitz the almonds and stir them into the apricots/honey.

Grate a scrubbed orange above the bowl.

### Preheat the oven to 200° C.

Lay out the puff pastry and sprinkle sugar and cinnamon on the pastry.

Place banana and apricot in the middle, fold the pastry, close it with a little water.

Place the parcels on the waxed paper on the baking tray, the fold downward.

Brush the pastry with the melted butter.

Sprinkle some more sugar on for a crispy crust.

Bake the buns in the middle of the oven in 12 minutes golden brown and crispy.

Leave them to cool on a wire rack. **Careful! The fruit inside stays long hot.**

**The buns taste even better with a glass of fresh mint tea.**