

Franse Palmiers / French Palmiers



Boodschappenlijstje

- 1 rol vers bladerdeeg
- 2 eetlepels fijne suiker
- 2 theelepels kaneel

Zo maak je Franse Palmiers

Leg een vel bakpapier op je werkvlak.

Roer suiker en kaneel doorelkaar en bestrooi het bakpapier met kaneelsuiker.

Leg het deeg op het bakpapier, bestrooi het ook met kaneelsuiker en dek af met bakpapier.

Rol (lichtjes) met een deegroller de kaneelsuiker in het bladerdeeg.

Vouw het deeg dubbel, vouw het weer open en dan zie je in het midden de vouw.

Vouw de top en de bodem van het deeg naar de vouw maar sluit het niet strak aan,

Bestrooi het deeg na elke vouw met kaneelsuiker!

Vouw het deeg dan nogmaals dubbel en verpak het gevouwen bladerdeeg in het bakpapier.

Leg het bladerdeegpakketje 30 minuten in de ijskast

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht

Neem het bladerdeeg uit de ijskast en snij de uiteinden netjes recht af.

Snij het deeg in reepjes van 1cm breed, leg de reepjes op hun kant.

Vouw ze bovenaan iets open en druk ze met de boven- en de onderkant in de kaneelsuiker,

Leg de Palmiers iets uit elkaar op het bakpapier op de bakplaat

Bak de Palmiers in 10 minuten licht goudbruin, draai ze om en bak de onderkant 5 minuten.

Laat de koekjes eerst even koelen op de bakplaat, dan op een rooster maar eet ze warm.

Serveer de gekarameliseerde Palmiers met een kop thee erbij, afgekoeld smaken ze nog steeds heerlijk!

Fransé Palmiers / French Palmiers



Shopping list

1 roll fresh puff pastry|
2 tablespoons caster sugar
2 teaspoons cinnamon powder

How to make French Palmiers

Place a sheet of baking paper on your work surface.

Stir the sugar and cinnamon together and sprinkle the baking paper with cinnamon sugar.

Place the dough on baking paper, also sprinkle with cinnamon-sugar and cover with baking paper. Roll (lightly) the cinnamon sugar into the puff pastry using a rolling pin.

Fold the dough in half, unfold it again and you will see the fold in the middle.

Fold the top and bottom of the dough towards the fold but do not close it tightly,

Sprinkle the dough with the cinnamon sugar after each fold!

Then fold the dough in half again and wrap the folded puff pastry in the baking paper.

Place the puff pastry package in the refrigerator for 30 minutes

Preheat the oven to 180°C / 160°C FAN

Take the puff pastry out of the refrigerator and cut the ends neatly straight.

Cut the dough into strips of 1cm wide, lay the strips on their sides.

If you prefer small Palmiers make an extra fold.

Open them slightly at the top and press with the top and bottom into the cinnamon sugar,

Place the Palmiers slightly apart on the baking paper on the baking tray.

Bake the Palmiers for 10 minutes until light golden brown.

Turn them over and bake the bottom for 5 minutes.

First let the cookies cool on the baking tray, then on a wire rack but eat them warm.

Serve the caramelized Palmiers with a cup of tea, they still taste delicious when cooled!