

Homemade banketstaven – Homemade Dutch Banket staven (pastry)



Boodschappenlijstje voor vers amandelspijs of koop 500 gram kant & klaar

300 gram blanke amandelen

300 gram suiker

rasp van 1/4 citroen

1 vrije uitloop ei

een klontje boter, gesmolten,

Bladerdeeg

1 rol kant & klaar bladerdeeg

de helft van een vrije uitloop ei, losgeklopt

Voor een thuisgemaakte banketstaaf maak je natuurlijk zelf verse amandelspijs. Het liefst zouden we ook zelf bladerdeeg maken maar dat is net een stap te ver in deze drukke Sinterklaastijd. Zelf bladerdeeg maken vraagt oefening want het is niet gemakkelijk, dus wij gaan voor 1 van de 2.

Versgemaakt amandelspijs is helemaal niet lastig om te maken, snel klaar en super-lekker! Maar...je moet wel 1 tot 4 dagen van tevoren beginnen want hoe langer de rust, hoe lekkerder de spijs!

Homemade banketstaven – Homemade Dutch Banket staven (pastry)

Zo maak je verse amandelspijs

Doe de amandelen in de keukenmachine met de suiker en citroenrasp en blend.

Voeg het ei en de gesmolten boter er aan toe en blend alles samen.

Kiep de spijs op je werkblad en kneedt het snel door.

Rol het in plastic folie en leg het 1-4 dagen in de ijskast.

Zo maak je twee banketstaven

Rol het bladerdeeg uit, snij het in de lengte door en leg op elke helft een rol amandelspijs.

Snij de spijs in de lengte doormidden, rol het met twee handen uit in twee dunne cilinders.

Strijk wat water op de korte kanten van het deeg en leg ze over het amandelspijs.

Leg een lange kant van het deeg over de spijs en strijk er wat water op de andere kant.

Rol de rol over en druk de naad goed aan dan ligt de naad aan de onderkant.

Leg de banketstaven op de bakplaat en zet ze 30 minuten in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 220°C en leg een vel bakpapier op de bakplaat.

Strijk wat losgeklopt ei op de banketstaven en bak ze 25 - 30 minuten, of tot goudbruin.

Laat de banketstaven afkoelen op een rooster.

Homemade banketstaven – Homemade Dutch Banket staven (pastry)



Shopping list for Dutch almond paste or buy 500g ready made almond paste

300g of white almonds

300g of sugar

1/4 lemon skin, grated

half a free-range egg, whisked

a small knob of butter, melted.

Pastry

1 roll of ready made puff pastry

half a free-range egg, whisked

For a home-made Dutch Banketstaaf of course you make the almond paste yourself. We would also prefer to make the puff pastry ourselves, but that is just a step too far in the busy Sinterklaas time.

Making your own puff pastry requires practice because it is not easy, so we go for 1 out of 2. Freshly made almond paste is not at all difficult to make, quickly made and so delicious! But ... you have to start 1 to 4 days in advance because the longer the rest, the tastier the paste!

Homemade banketstaven – Homemade Dutch Banket staven (pastry)

How to make fresh Dutch almond paste

Put the almonds in the food processor with the sugar and lemon zest and blend.

Add the egg and the melted butter and blend everything together.

Tilt the food on your worktop and knead it quickly.

Roll it in plastic foil and put it in the refrigerator for 1-4 days.

How to bake two Banketstaven

Roll out the puff pastry, cut it lengthwise in half then place a roll of almond paste on each half.

Divide the almond paste into two halves and roll it out with both hands into two snakes.

Fold the short sides of the dough over the almond paste then brush on a little water.

Put one long side of the dough over the paste, then spread some water on the opposite edge.

Roll the cylinder over and press the seam closed,

Place the banketstaven on the baking sheet with the seams facing the tray.

Put the banketstaven in the refrigerator for 30 minutes.

Preheat the oven to 220°C and place a sheet of waxed paper on the baking tray.

Brush beaten egg on the puff pastry and bake it for 25 to 30 minutes or until golden brown.

Let the banketstaven cool on a wire rack.