

# Warme worstenbroodster

## 1. BENODIGDHEDEN VOOR 1 GROTE STER VAN 25 WORSTENBROODJES

- 1 vel vers bladerdeeg
- Ketchup
- 20 cocktailworstjes
- 1 ei

## 2. BEREIDING

1. Zet een bakplaat klaar met bakpapier en verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Maak het ronde vel bladerdeeg vierkant.
3. Besmeer het heel dun met ketchup.
4. Snij het bladerdeeg in gelijke stroken waarbij de breedte van de strook net iets minder is dan de lengte van een cocktailworstje.
5. Wikkel de worstjes in een strookje bladerdeeg en snij af als je 1x rond bent. Duw de sluiting wat aan.
6. Leg de worstenbroodjes verticaal op de bakplaat met hun topje naar boven tegen elkaar. Laat in het midden een cirkelvormige ruimte vrij. Vorm met de worstenbroodjes een ster met 6 punten.
7. Kluts het ei en strijk de bovenkant van de ster in met het losgeklopte ei. Zo krijgt de ster een lichte glans na het bakken. We noemen dit doreren.
8. Bak de ster gedurende 25 à 30 minuten op 180 °C.



Recept: Kim Boschman, leerkracht bakken in CVO Focus.