

Notenrol met sinaasappel en honing

🌀 4 personen

🌀 45 min

🌀 Nagerecht

🌀 Frans

🌀 Vegetarisch

INGREDIËNTEN

- 75 g pistachenoten
- 75 g pecannoten
- 75 g amandelen
- 50 g roomboter
- 5 eetlepels sinaasappelmarmelade
- 1 sinaasappel
- 7 eetlepels honing
- 6 plakjes bladerdeeg
- 1 eidooier, losgeklopt
- 2 eetlepels kristalsuiker
- Roomijs



BEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 °C. Hak de helft van de noten grof in de keukenmachine en haal ze eruit. Maal vervolgens de andere helft van de noten fijn.

Smelt de boter en sinaasappelmarmelade in een steelpannetje. Rasp de helft van de sinaasappelschil erboven en roer deze er met de honing en beide notenmengsels door. Neem de pan van het vuur. Leg de helft van de bladerdeegplakjes op het bakpapier op een bakplaat naast elkaar en druk de naden samen zodat het één lange plak wordt. Verdeel het notenmengsel gelijkmatig over het bladerdeeg; waarschijnlijk houd je nog iets over, maar laat 1 cm van de rand vrij.

Kwast de rand in met eidooier en vorm een tweede rechthoek van de resterende bladerdeegplakjes. Vouw de deegplak over de notenvulling en druk de zijkanten dicht met een vork.

Bestrijk de bovenkant met eidooier en maak met een scherp mes enkele inkepingen in het deeg.

Bestrooi het bladerdeeg met de suiker en schuif de bakplaat in het midden van de oven.

Bak de notenrol in 25 minuten goudbruin en gaar. Laat de notenrol iets afkoelen en snijd hem in 4 repen. Verdeel ze over kleine bordjes en serveer met een bolletje roomijs.

EXTRA BENODIGD

Keukenmachine, bakpapier, bakkwastje

TIP

Zonder roomijs is het gebak ook heerlijk bij de thee.