

Hartige toverstafjes / Savoury magic wands



De boodschappen

1 rol bladerdeeg
2 eetlepels melk

1 vrije uitloop eidooier
100 gram kaas, geraspt (mozzarella/cheddar)

Een kaashapje met Sinterklaas is eigenlijk ook traditioneel bij snazzie ;) Dit keer zijn het toverstafjes! Omdat het Sinterklaasfeest toch iets magisch heeft, als je erin gelooft :)

Zo maak je de toverstafjes

Klop de eidooier los met de melk. **Verwarm de oven voor op 220°C.**

Snij twee strips bladerdeeg van de rol, ieder 8 cm breed, bewaar de rest even in de ijskast.

Bestrijk de strips met ei, strooi dik kaas op 2 ervan en plak de strips op elkaar.

Snij de twee strips in de lengte door, nu heb je er vier.

Draai de strips tegengestelde richting en snij ze in de breedte door, nu heb je 8 korte stafjes.

Bestrijk de stafjes met eigeel, dek ze af met vershoudfolie en zet ze in de ijskast.

Steek 16 sterren uit van 5cm doorsnee, bestrijk ze met eigeel en strooi kaas op 8 sterren.

Druk een lege ster onder de toverstaf en druk een ster met kaas er bovenop.

Druk de sterren goed op elkaar en bestrijk ze met eigeel.

Bak de toverstafjes in 8-10 minuten lichtbruin en serveer ze in gezellige bekertjes.

Veel plezier met Sinterklaas!

Hartige toverstafjes / Savoury magic wands



Shopping list

1 roll puff pastry
2 tablespoons milk

1 free range egg yolk
100g cheese, grated (we use mozzarella / cheddar)

A cheese snack with Sinterklaas is also traditional at Snazzie ;) This time we make magic wands! Because the Sinterklaas celebration is also magical, if you believe in it :)

How to make the magic wands

Beat the egg yolk with the milk. **Preheat the oven to 220°C.**

Cut off two strips of puff pastry, each 8 cm wide, store the rest in the fridge for now.

Brush both strips with egg wash then sprinkle one with cheese and stick both strips together.

Cut the two strips in half, lengthwise so you have four.

Twist the 4 strips in opposite direction, cut the 4 strips in half, so now you have 8 short ones.

Brush them with egg wash then cover the wands with cling film and place them in the fridge.

Cut out 16 stars of 5 cm Ø, brush 8 of them with egg wash and sprinkle the 8 stars with cheese.

Press a plain star underneath the wand and a cheese sprinkled star on top of it.

Press the stars together then brush them with egg wash.

Bake the magic wands in 8-10 minutes light brown then place them in cute cups to serve.

Have fun at the Sinterklaas party!