Kano’s

Wat heb je nodig

160 gram bloem
125 gram boter (zacht)
80 gram witte basterdsuiker
1 theelepel bakpoeder
bakspray of boter om in te vetten

1 snufje zout
100 gram amandelspijs
1 ei
14 garneer amandelen
bloem voor op het werkblad

7 kano bakringen
Spuitzak met glad spuitmondje

Doe de suiker en de boter in een beslagkom.
Doe de bloem, de bakpoeder en het zout erbij.
Doe de gardes in de mixer en zet hem op stand 2.
Mix alles door elkaar tot een kruimelig deeg.

Kneed met de hand tot een samenhangend deeg.
Maak er een bal van en druk hem plat.
Verpak het deeg in plastic folie en leg het 1 uur in de koelkast.
Breek het ei in een kopje en klop het los.

Doe de amandelspijs in een andere beslagkom.
Doe de helft van het losgeklopt ei erbij.
Prak of kneed het ei door de amandelspijs.
Hang de spuitzak in een beker en schep het amandelspijs erin.

Spuit of vet de bakringen in.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat en zet de oven op 180 graden.
Strooi wat bloem op het werkblad en leg het deeg erop.
Rol het deeg uit tot een lap van 5 mm dik.

Steek met een kano bakring, 12 (of meer) plakjes deeg uit.
Leg de bakringen op de bakplaat.
Leg in elke bakring een plakje deeg.

Spuit met de spuitzak een laagje amandelspijs in het midden.
Laat rondom ongeveer 1 cm vrij.
Leg het tweede plakje bovenop de amandelspijs.
Druk de randjes zachtjes aan.

Bestrijk de kano’s met het losgeklopt ei.
Leg op elke kano 2 garneer amandelen.
Zet de bakplaat in de oven en bak ze 20 minuten.
Laat ze 2 minuten afkoelen in de ringen en druk ze er dan uit.
Leg ze op een taartrooster om verder af te koelen.