

# Bladerdeegboom met Nutella®

Makkelijk

20 min



## INGREDIËNTEN

Voor 4 PORTIES

1 pak / 300 g bladerdeeg

1 eierdooier

2 el melk

60 g Nutella® voor de topping.

## BEREIDING

**1**

Verwarm de oven voor op 190°C.

**2**

Rol het kant-en-klare bladerdeeg uit op een strook bakpapier. Snijd het bladerdeeg in de vorm van een kerstboom.

**3**

Snijd korte takken in de boom en gebruik de stam als leidraad. Draai de takken van je af.

**4**

Meng het eigeel en de melk en bestrijk de boom met het mengsel.

**5**

Bak het deeg 12-15 minuten, laat het afkoelen en versier het met Nutella<sup>®</sup> met behulp van een spuitzak. Voor een extra feestelijke look kun je de boom versieren met veenbessen of granaatappelpitjes.

**Deel het recept met de hashtag  
#nutellarecept**