Bladerdeeglolly met banaan en pinda

Ingrediënten

2 pak(ken) Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
2 Stuk(s) Banaan
1 el (eetlepels) Ahornsiroop
2 tl (theelepels) Kaneel
1 Stuk(s) Ei
3 el (eetlepels) Pindakaas

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Uitsteekvormpje (rond Ø6 cm)
Uitsteekvormpje (ster)
Lollystokjes
Kwastje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C). Haal de bevroren **bladerdeegplakjes (18 plakjes**) van elkaar en laat 5 tot 10 minuten ontdooien. Snijd de **banaan (2 stuks)** in plakjes en meng de **kaneel (2 tl)** met de **ahornsiroop (1 el)** tot een glad mengsel. Klop in een bakje het **ei (1 stuk)** los.

2. Bladerdeeglolly's maken

Verwijder de folie van de bladerdeegplakjes. Druk uit elk plakje een rondje. Druk dan uit de helft van de ronde plakjes (dus 9 keer) een kleine ster in het midden. Leg de hele plakjes bladerdeeg op de bakplaat en bestrijk ze met pindakaas. Leg vervolgens vanuit het midden een lolly-stokje op de pindakaas. Beleg elke lolly met 4 plakjes banaan en bestrijk deze met het kaneel-ahornsiroopmengsel. Leg over iedere lolly een plakje bladerdeeg waaruit een ster is heen. Druk de zijkanten goed aan met behulp van een vork. Bestrijk de bladerdeeg lolly's met het ei-mengsel.

3. Banaanlolly's bakken

Bak de banaan-pindakaas bladerdeeglolly's in het midden van de oven in 20 minuten gaar en goudbruin.