



# BLADERDEEGVLECHT MET FRUIT EN WALNOTEN

## INGREDIËNTEN

---

### VOOR 6-8 PERSONEN

- 3 nectarines en
- 3 platte perziken
- 2-3 el suiker
- 3 el amandelmeel
- 1 mespunt kaneel
- een handje walnoten, grof gehakt
- 1 rol vers bladerdeeg
- 1 ei

### *En verder*

- Bakplaat

### **Bereidingstijd:**

Vorbereiden: 30 minuten

Bereiden: 35 minuten

## BEREIDING

---

Maak het fruit schoon. Snijd rondom in met een scherp mes, neem beide helften in je handen en maak een draaiende beweging. Haal een helft los en verwijder de pit. Snijd nu in partjes.

Meng de suiker met het amandelmeel en de kaneel.

Verwarm de oven voor op 210°C (of 190°C hetelucht).

Haal het bladerdeeg uit de koelkast en rol het voorzichtig uit en leg het met het bakpapier op een bakplaat. Verdeel het in de lengte in drie delen, je kunt eventueel met een liniaal een lichte indruk in het deeg maken, zodat je de maat een beetje hebt. Strooi in het middelste deel het suikermengsel. Beide zijanten snijd je met een scherp mes in reepjes van 1 cm die je wel laat vastzitten (niet lossnijden dus!).

Verdeel het fruit over het middelste deel en bestrooi met de grof gehakte noten. Vouw nu de deegreepjes om en om in de vorm van een vlecht over het fruit. Plak de uiteinden vast door ze vochtig te maken met een klein beetje water.

Klop het ei los en kwast de bovenkant van de vlecht in.

Schuif de bakplaat onder in de oven en bak gedurende 25 tot 35 minuten tot de vlecht goudbruin van kleur is en gaar.

Plaats met bakplaat op een rooster om 5 minuten te laten afkoelen. Schuif daarna voorzichtig op een rooster om verder te laten afkoelen.