

Kue Nastar – Ananas in deeg

Ingrediënten (12 personen):

Bereidingstijd: +/- 60 minuten

- 200 gram roomboter
- 200 gram margarine
- 100 gram poedersuiker
- 400 gram (tarwe) bloem
- 2 eieren dooiers
- 1 eiwit
- 75 gram maizena
- 50 gram melkpoeder
- ½ theelepel vanillesuiker

Voor de vulling:

- 2 stuks verse ananas
- 150 gram suiker

Voor de glanslaag:

- 2 eierdooiers

Materialen:

- Bakvormpjes



Bereidingswijze:

- Schil de ananas, rasp het vruchtvlees (niet de stam) en bak deze op laag vuur onder regelmatig roeren samen met de suiker tot een droge massa. Laat dan afkoelen.
- Meng de boter, margarine, 1 ei, poedersuiker en vanillesuiker. Voeg daarna maizena en melkpoeder toe.
- Voeg meel toe, en meng tot gelijkmatig tot een glad deeg, die niet aan de handen blijft plakken.
- Boter de vormpjes in.
- Neem wat deeg en maak een klein deegplaatje in de hand. Voeg wat ananasvulling toe. Vouw het deeg dicht en rol er een balletje van.
- Plaats de balletjes losjes in de vormpjes en zet het 10 minuten in de oven op 140 graden..
- Haal de koekjes uit de oven om ze met een kwastje met eigeel te bestrijken.
- Bak ze nog 10 minuten en laat ze dan afkoelen.