



[Maartje licht het toe](#) (klik hier)

Kerstkrans met knakworstjes en bladerdeeg

Introtekst:

Vandaag maken we een kerstkrans van bladerdeeg met kleine knakworstjes er in. Dit is uiteraard leuk om samen met je eventuele (klein)kinderen te maken, als borrelhapje of gewoon omdat het lekker is.

Je zou denken, wat heeft dit nu met Advent en Kerst te maken. Nou, een krans is eigenlijk een hele passende vorm voor advent- en kerstgerechten. In de bijbel, 2 Timotheüs vers 8 wordt gesproken over de krans van gerechtigheid. Een cirkel is de basisvorm van een krans, er is geen begin en geen einde. De cirkel verwijst naar God.

In de kerk hangen ook kransen die verwijzen naar leven dat niet dooft, naar levenskracht verscholen in de duisternis. Zo verwijzen dus ook Adventskransen naar de rechtvaardige die we verwachten, naar de zoon van God op aarde die licht is in de duisternis, vrede en recht gestalte geeft.

Ingrediënten / benodigdheden voor ca. 28 stuks:

- 7 plakjes diepvriesbladerdeeg
- 28 cocktailworstjes (of 16 knakworstjes gehalveerd)
- 1 ei (of wat melk)
- En voor de versiering een groene of rode paprika.
- Bakpapier
- Bakkwastje
- Klein schoteltje of bord

Aan de slag:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Laat het bladerdeeg ontdooien.
- Leg het bakpapier op de bakplaat en plaats het schoteltje/bordje in het midden.
- Laat de worstjes uitlekken
- Snijdt elk plak bladerdeeg in 4 gelijke stukken.
- Rol het worstje in een klein plakje bladerdeeg en leg deze in een krans op de bakplaat. Het schoteltje helpt je om de krans mooi rond te krijgen.
- Zorg dat de rolletjes elkaar raken en druk een beetje aan.
- Als de krans klaar is bestrijk je het bladerdeeg met een geklopt ei of wat melk voor een mooie bruine kleur.
- Verwijder het schoteltje.
- Bad in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudbruin en gaar.
- Haal uit de oven en laat het afkoelen.
- Als de krans is afgekoeld kun je deze met een mooie strik gemaakt van paprika versieren en lekker smullen.