

Ingrediënten voor 6 personen

6 zoete peren
6 kopjes water
2 kopjes suiker
(appel-kaneel)stroop
vanillestaafje
1 kopje honing
1 ei

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Peren met bladerdeeg en stroop; de ultieme traktatie!

De ultieme traktatie en geweldig op als dessert!

Hulpmiddelen

Appelboor

Bereidingswijze

Snijdt de onderkant van de peren eraf zodat ze rechtop kunnen staan. Laat het steeltje zitten! Haal de schil eraf en haal via de onderkant het klokhuis eruit (niet doorduwen dus). Stop de kopjes water, suiker, honing en stroop in een pannetje en laat alles al roeren oplossen in elkaar. Zodra het kookt kunnen de peren erbij met eventueel een vanillestaafje. Laat dit ongeveer 30 minuten sudderen totdat de peren gaar zijn. Het overige mengsel kun je nog even bewaren. Verwarm de oven op 200 graden. Laat de peren ondertussen rechtop afkoelen. Snijdt het bladerdeeg in reepjes van net geen centimeter en wikkel deze vanaf onder om de peer met een kleine opening tussen elk reepje. Om het aan elkaar te laten plakken kun je een beetje water of stroop gebruiken. Smeer nog wat geklopt ei over het bladerdeeg en strooi subtiel nog wat suiker of kaneel over het taartje. Verwarm in de oven tot goudbruin. Zet de peren op een schaalje bedekt met het extra mengsel en wat stroop zodat de peer goed rechtop blijft staan (en dit ziet er natuurlijk heerlijk uit!)

Serveertips

Garneer af met wat kaneel(stokjes) of een partje peer.