



De Kookjuf

Honingsigaren met honing en kaneel

Ingrediënten		Materialen
200 gr walnoten	150 gr honing	Schaaltjes
100 gr fijne suiker	2 el oranjebl.water	Beslagkom
¼ tl kaneel	1 el sesamzaad	Mes
Snufje nootmuskaat		Snijplank
35 gr roomboter gesmolten		Lepel
15 vellen yufkadeeg		Bakkwastje
3 el oranjebl.water		Steelpan
1 losgeklopt ei		Bakpapier
		Ovenplaat

Vorbereiding

1. Hou 50 gram walnoten apart. Hak deze grof. Bewaar voor de garnering.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden.
3. Hak de rest van de walnoten zo fijn dat het bijna meel is.
4. Smelt de boter.
5. Klop het ei los.

Bereiding

1. Meng de walnoten met alle ingrediënten uit de eerste kolom muv het ei en de 50 gram walnoten voor de garnering.
2. Leg de yufkavellen recht voor je en leg een flinke theelepel van het mengsel aan de korte kant van het vel. Bestrijk de lange kanten met het losgeklopte ei en rol het yufkavel op richting punt. Sla de zijkanten in en rol zo verder. Maak 15 rolletjes.
3. Bestrijk de rolletjes met het eimengsel en bak de rolletjes 15 minuten in de oven op 180 graden.
4. Verwarm de honing met het oranjebloesemwater. Doop de rolletjes er in en leg ze op een schaal. Bestrooi met de walnoten en het sesamzaad.