**Amandelrol**

Kormós Amigdalou

Deze amandelkoek wordt in Griekenland van filodeeg gemaakt. Maar alleen ervaren 'bakkers' raden wij aan zelf het deeg te bereiden: het vraagt namelijk wel wat vingervlugheid om het deeg zo te bewerken dat u inderdaad 4 flinterdunne deeglappen verkrijgt. Wordt het deeg te dik,

dan smaakt de koek niet lekker. Kies dan liever voor bladerdeeg uit de

diepvries, dat u in elke supermarkt kunt kopen.

**Ingrediënten:**

300g diepvries-bladerdeeg

250g grof gehakte amandelen

1 el paneermeel

2 eieren

6 el suiker

1 tl kaneel

5 el gesmolten boter

1 eidooier

Voor de stroop:

400g suiker

1 pijpkaneel

sap van ½ citroen

Bereidingstijd: ongeveer 45 minuten

**Bereidingswijze:**

Bladerdeeg laten ontdooien. In de tussentijd de amandelvulling maken: amandelen met 1 eetlepel paneermeel (of iets meer) vermengen. Eieren loskloppen met suiker en door de amandelen en paneermeel roeren. Kaneel erover strooien. Oven op 180°C voorverwarmen. Van het bladerdeeg 4 dunne lappen uitrollen. Afwisselend in de lengte en in de breedte rollen op een met wat bloem bestoven werkvlak. Deeg met boter bestrijken en op elkaar leggen. Vulling erover verdelen en oprollen. Deegrol op een met water afgespoeld bakblik leggen, met losgeroerd eidooier bestrijken en met wat water besprenkelen. In de oven zetten en ongeveer 30 minuten bakken.

In de tussentijd stroop maken: suiker met ½lwater aan de kook brengen en

kaneel toevoegen, 5-10 minuten laten koken en citroensap erbij gieten.

Amandelrol uit de oven nemen, een paar maal met een vork inprikken en

de hete stroop ever de koek gieten. Met de rest van de gehakte amandelen bestrooien. Warm of koud serveren.