

GEITENKAASHAPJES

INGREDIËNTEN (VOOR 12 STUKS)

- 3 plakjes bladerdeeg
- 100 gram geitenkaas
- gehalveerde walnoten
- honing
- 1 ei, geklutst



Snij de plakjes bladerdeeg in vieren. Vet de aluminium bakjes in met boter. Bekleed de vakjes van een aluminium bakjes met de stukjes bladerdeeg. Prik gaatjes op de bodem. Verdeel de geitenkaas over de bakjes, druk daar een walnoot op en verdeel er als laatst nog een beetje honing over. Smeer de randjes bladerdeeg in met ei.

Bak de geitenkaas hapjes in ongeveer 15 minuten op 225 graden.



BENODIGDHEDEN

- Bakkwast
- 2 messen
- 2 snijplanken
- Oven
- Aluminium bakjes
- Kommetje