

## Ingrediënten en Recept



### Sengul Demir Abrikoos hapjes

Verwarm de oven 200.  
 Snij het bladerdeeg in vierkanten stukjes. Plaats met behulp van een theelepel 1 scheepje roomkaas in het midden van de bladerdeegstukjes.  
 Leg op ieder vierkanten bladerdeeg een halve abrikoos.  
 Besmeer het met ei. Bak ze circa 15 min.  
 Bestrooi met poedersuiker



## Bron



Sengul Demir ► Koken en Bakken

4 februari 2016 · 📷

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10208846191898658&set=gm.1036032773102298&type=3&theater>

## Info Martine Lycke

1 rol bladerdeeg Aldi  
 Gele 2 de grootste vorm van Zeeman  
 Uit 1 vel bladerdeeg heb ik 40 'bloempjes' gekregen, wel samen met restjes iedere keer terug uit te rollen  
 Handvol hazelnoten mixen en op bloempjes leggen  
 Ongeveer 100 g verse kaas (light) Lidl boven hazelnoten  
 2 blikken (Bruto 400g) Abrikozen  
 1 ei klutsen met vork en over de randen smeren  
 Oven : 200°C – 15 minuten

Volgende keer grotere bladerdeeg vormpjes gebruiken

Fotos

