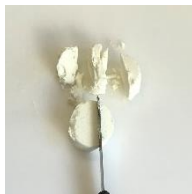


Bladerdeeghapjes geitenkaas

Wat heb je nodig

3 plakjes bladerdeeg
1 rolletje geitenkaas (zacht)
12 walnoten
1 ei
6 theelepels honing



Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad.
Laat de plakjes in 10 minuten ontdooien.
Snijd 4 plakjes geitenkaas van het rolletje.
Snijd ieder plakje in drie stukjes.



Zet de oven op 200 graden.
Breek het ei in een kopje en klop het los.
Snijd ieder bladerdeegplakje in vieren.



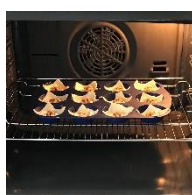
Doe een beetje water in een kopje.
Bestrijk de muffinvakjes met water.
Leg in ieder vakje een vierkantje bladerdeeg.



Prik met een vork gaatjes in de bodem.
Leg in ieder vakje een stukje geitenkaas.



Leg een walnoot op de geitenkaas.
Druk ze een beetje aan.
Schep over iedere walnoot een halve theelepel honing.



Smeer de randjes van het bladerdeeg in met geklutst ei.
Zet de muffinvorm op het rooster in de oven.
Bak de bladerdeeghapjes 15 minuten.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.