



Desserten

Carré-confituurtjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
abrikozenconfituur
1 eierdooier
poedersuiker

Bereidingswijze

Snij uit het bladerdeeg 4 even grote vierkanten. Leg die op een bakplaat met bakpapier en rol de randjes van het deeg een beetje op. Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg. Besmeer het daarna rijkelijk met abrikozenconfituur.

Snij uit de rest van het bladerdeeg lange reepjes met een breedte van \pm een halve centimeter. Leg die diagonaal over de confituur. Borstel de randen en de reepjes in met losgeklopte eierdooier. Ongeveer 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180° plaatsen en vlak voor het opdienen bestrooien met poedersuiker.

