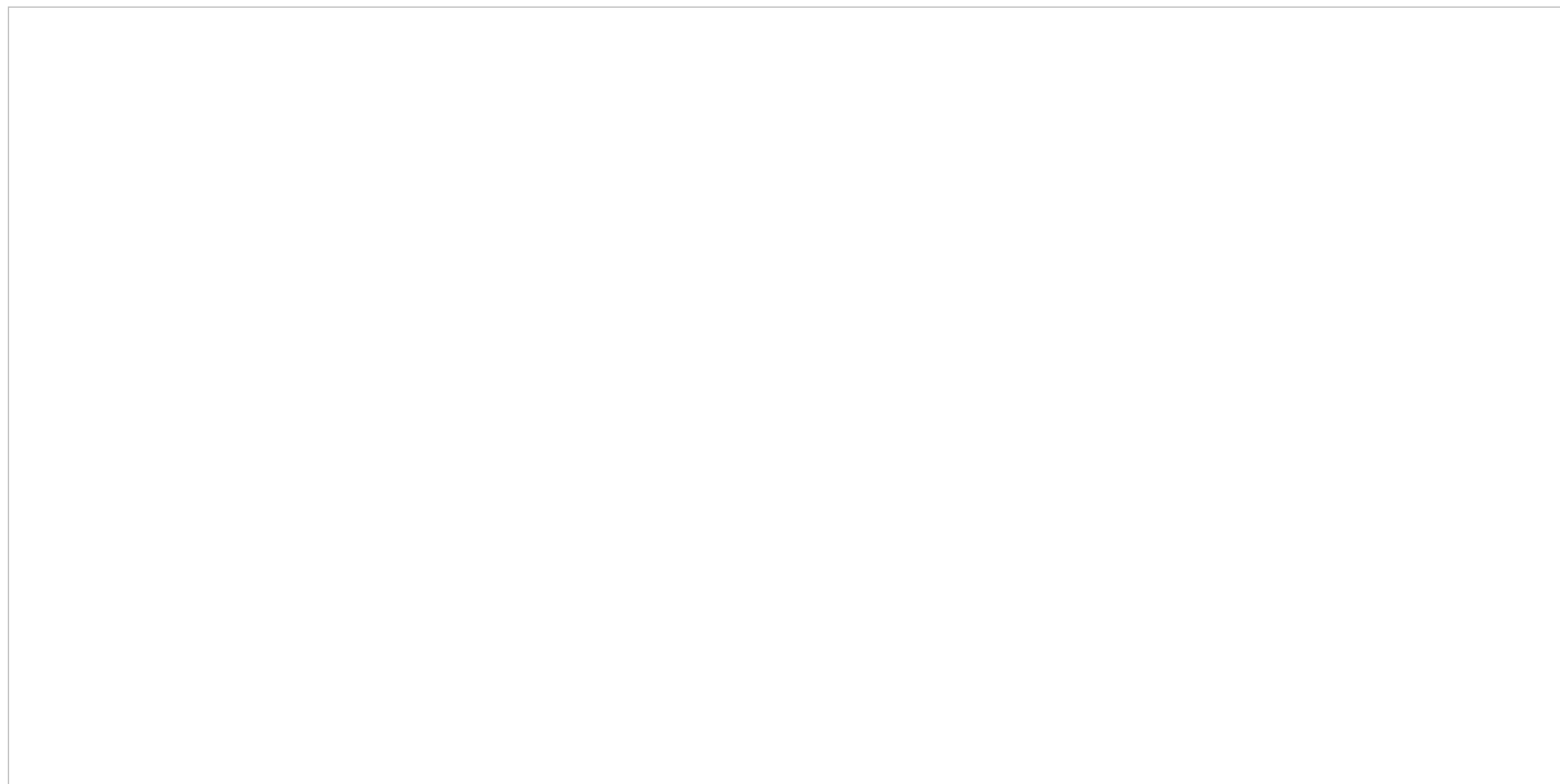


Gebakjes met Brugge Apero Mosterd/Fenegriek



Ingredienten:

- 150 g Brugge Apero, kubusjes
- 200 g bloem
- Zout
- 75 g suiker
- 100 g honig
- 30 g boter Nazareth
- 2 zakjes bakpoeder
- 60 g amandelschilfers
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 mespuntje kaneelpoeder
- 2 eieren
- 1 vel boterpapier

Bereiding:

1. Meng in een pan: de kaas, suiker, zout, honig, boter. Dat opwarmen tot de kaas gesmolten is en dan afkoelen.
2. Bloem mengen met bakpoeder, amandel, vanillesuiker en kaneel.
3. Meng dan die bloem met het kaasmengsel en eieren tot een gladde deeg.
4. Het deeg minimum 4 uur in de koelkast met deksel op de pan laten rusten.
5. Rol van het deeg rolletjes van 3 cm diameter (met natgemaakte handen) en leg ze op een ovenschaal met boterpapier.
6. Bak ze in een voorverwarmde oven gedurende 15 à 20 minuten bij 180°C tot ze mooi bruin zijn.
7. Laten afkoelen en als toetje opdienen bij een cappuccino.

Smakelijk!

4 personen

45 min

Dessert

2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/gebakjes-met-brugge-apero-mosterdfenegriek>