

Hartig en zoet in de oven - Confituurtaartje met Brugge Dentelle

Ingrediënten:

- 2 vellen bladerdeeg
- 2 volledige Brugge Dentelle 150 g
- rode vruchten confituur

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Leg een vel bakpapier op een bakplaat.
3. Rol het bladerdeeg uit op het bakpapier. Prik gaatjes in het bladerdeeg met een vork.
4. Smeer de bodem van het bladerdeeg in met de confituur.
5. Leg de Brugge Dentelle op de confituur.
6. Smeer nog extra confituur op de Brugge Dentelle.
7. Plooi het bladerdeeg over de Brugge Dentelle zodat je een mooi pakketje hebt.
8. Bak 20 tot 25 minuten in de oven op 180°C.

Klaar is Kaas!

4 personen

30 min

Dessert

0,5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/hartig-en-zoet-de-oven-confituurtaartje-met-brugge-dentelle>