

Wichterflappen

Naam inzender

Jikkestyn den hartogh

Ingrediënten

Pakje bladerdeeg

1 ei

Suiker naar smaak

1dl rum

10 eetlepels rozijnen

400 gram verse roomkaas

500 gram wichters

5 lepels bruine suiker

Bereiding

Kook van de wichters een moes door ze eerst te ontpitten , liefst met pectine om de smaak te behouden, geleisuiker kan ook is minder zoet dan gewone suiker!

Laat de rozijnen vroegtijdig wellen in de rum, en kook ze even in met de bruine suiker

De bladerdeegflappen vroegtijdig ontdooien, dit is te krijgen in pakjes van 10
(kijk naar de bereidingswijze) insmeren met eigeel

Elke lap bladerdeeg insmeren met een flinke laag roomkaas, en daar bovenop een mengseltje van de moes met de rozijnen vulling

Dichtvouwen en insmeren zie hier boven en afbakken in de oven, de flappen kunnen ook nog door de suiker gerold, heerlijk!!!!