



Gebakken Camembert



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 pak bladerdeeg
1 camembert (+/- 250 g)
5 eetlepels kweeperengelei
1 ei (losgeklopt)

Bereidingswijze

- 1.** Verdeel het bladerdeeg in twee stukken.
- 2.** Leg de kaas op één stuk en bestrijk met de kweeperengelei.
- 3.** Snij het deeg bij zodat je een cirkelvorm hebt, die ongeveer 4 cm groter is dan de kaas.
- 4.** Bestrijk het deeg rondom de kaas met het ei.
- 5.** Leg het tweede stuk bladerdeeg hier bovenop. Druk de onderste rand, waar de twee stukken bladerdeeg elkaar raken, rondom rond aan met een vork, zodat je streepjes krijgt.
- 6.** Bestrijk het geheel opnieuw met ei.
- 7.** Zet 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 8.** Laat daarna vijf minuten rusten en snij aan.