



Camembert in bladerdeegkrans

2 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 1 camembert
- ★ 1 rol bladerdeeg
- ★ 3 el honing
- ★ 1 tl rozemarijn
- ★ 4 el notenmix met cranberry
- ★ 1 ei

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Neem de camembert uit de folie en leg de kaas terug in het houten doosje.
3. Maak een aantal inkepingen in de bovenkant van de kaas.
4. Zet het doosje in het midden van een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Rol het bladerdeeg uit en verwijder het bakpapier.
6. Besmeer het deeg met de honing, bestrooi met de rozemarijn en notenmix.
7. Rol op vanaf een lange kant en druk de uiteinden dicht.
8. Rek de rol deeg wat op, leg op het werkblad en snijd in de lengte in, maar laat aan beide uiteinden de rol intact.
9. Draai de uiteinden van de deegrol in tegengestelde richting tot een spiraal ontstaat.
10. Leg de spiraal als een krans om het kaasdoosje, druk de uiteinden op elkaar en stop ze netjes in.
11. Bestrijk het deeg met ei en bak 15-20 minuten in het midden van de oven of tot de krans lichtbruin en gaar is en de kaas zacht.

BRON: dekamarkt.nl

