



Bladerdeeg met pruimen

Benodigheden (8 personen):

- 8 plakjes bladerdeeg van 10 x 10 cm
- 4 blauwe pruimen
- 16 koffielepels pruimenconfituur
- Marsepein
- 2 eieren
- Amandelschilfers
- Poedersuiker
- Optioneel: vanille-ijs

Bereidingswijze:

- Pruimen halveren en ontpitten
- Bladerdeeg beleggen met de confituur, verkruimelde marsepein en ½ pruim
- Neem 2 eierdooiers met een lekje water en strijk met een borsteltje er de 4 randen van het lapje bladerdeeg mee in
- Vouw de vier hoeken van het deeg naar elkaar toe in een punt en druk goed aan tot een gesloten pakje
- Bestrijk de pakjes met de rest van de eierdooiers (doreren) en bestrooi met de amandelschilfers.
- Zet 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C
- Bestuiven met poedersuiker
- Opties:
 - o Opdienen met een bolletje vanille-ijs
 - o Pruimenconfituur verwarmen, aanlengen met wat water en dit als sausje gebruiken