

## CAMBOZOLA-bladerdeegkussentjes met bessenjam



### Ingrediënten voor 6 personen:

- 100 g CAMBOZOLA
- 1 pakje bladerdeeg
- 6 tl bessenjam
- 1 ei
- 2 el sesamzaadjes

### Bereiding:

1. Snij de CAMBOZOLA in 6 kleine stukjes.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C boven- en onderwarmte / 180 °C hete lucht.
3. Rol het bladerdeeg uit en verdeel het in 6 rechthoeken. Splits het ei en bestrijk alle randen met eiwit. Plaats telkens 1 tl bessenjam op de lange kant van het stuk deeg en leg daarop een stukje CAMBOZOLA. Klap de andere kant over de vulling en druk de op elkaar liggende randen rondom licht in met een vork.
4. Leg de bladerdeegkussentjes met wat tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk elk kussentje met eigeel en bestrooi met de sesamzaadjes. Bak de bladerdeegkussentjes ca. 20 minuten goudbruin.

