

Triangels (ca. 20 stuks) - Engels Recept

Recept: Gerdien

Ingrediënten:

- 2 pakjes (roomboter)bladerdeeg
- 2 eieren
- Paar el suiker (om te bestrooien)

Vulling:

- 100 gram boter
- 1 laurierblad (verkruid)
- 1 steranijs
- ½ muskaatnoot (geraspt)
- 2 kruidnagels
- 250 gram krenten
- 75 gram rozijnen
- rasp van 2 citroenen
- sap van 1 citroen
- rasp van 2 sinaasappels
- 75 gram lichte basterdsuiker
- 2 eetlepels Brandy

Bereiding:

Smelt de boter, voeg laurier, steranijs, nootmuskaat en kruidnagels toe.

Laat ca 5 minuten intrekken. Voeg krenten, rozijnen, alle rasp, sap en suiker toe.

Op laag vuur ongeveer 15 minuten trekken. Roer af en toe. Draai het vuur uit.

Roer de Brandy erdoor en laat mengsel afkoelen.

Leg op elk vel bladerdeeg ca 1 el vulling en vouw dicht, zodat er een driehoek ontstaat.

Maak een drietal inkepingen en besmeer ze met geklopt ei en bestrooi ze met suiker.

Bak ze in ca 20 min in de oven op 200 °C.

Serveren liefst warm met een stukje kaas en een lik crème fraîche.