

# Abrikozen bladerdeeghapjes

**Abrikozen bladerdeeghapjes**, een klein licht zoet hapje. Lekker en makkelijk als je wel iets zoets wilt eten maar niet een heel groot stuk wilt.

Voor 18 stuks

Bereidingstijd: < 30 minuten

## Ingrediënten

- 3 plakken bladerdeeg
  - 3 tot 4 abrikozen
  - 1 zakje vanillesuiker
  - 1 theelepel kardemom
- 
- Een siliconen bakvorm voor bijvoorbeeld chocolade

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Laat het bladerdeeg ontdooien, snij deze vervolgens in 3 gelijke repen en iedere reep dwars door de helft.

Hiermee krijg je per plak 6 stukken.

Snij de abrikozen in hele kleine blokjes.

Vermeng de vanillesuiker met de kardemom.

Leg in de bakvorm in ieder vakje een klein plakje bladerdeeg

Verdeel vervolgens de abrikozenstukjes erover en de suiker/kardemom mix.

Doe de bakvorm in de oven voor ongeveer 18-20 minuten.

Geniet van deze abrikozen bladerdeeghapjes met een kopje koffie of thee.

Eet smakelijk.