

Sinterklaas kaasmijters / Sinterklaas cheese miters



De boodschappen

- pakje bladerdeeg (10 vel)
- 50 gram heel oude kaas
- zakje mozzarella/cheddar kaasmix
- 1 vrije uitloop ei
- wat water + een kwastje

Zo maak je Sinterklaas kaasmijters

Ontdooi de bevroren bladerdeeg vellen voor de helft en leg bakpapier op de bakplaat.

Klop een vrije uitloop ei los.

Schaaf 50 gram zeer oude Goudse kaas en meng de oude kaas met 150 gram kaasmix.

Snij de bladerdeeg vellen in tweeën en leg er een hoopje kaas op.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Plak de boven- en zijkant van de mijter dicht met water, vul ze eventueel bij met kaas.

Plak de zijkant dicht en snij de twee bovenste hoekjes af.

Snij uit 1 vel deeg lange repen voor het kruis en plak de kruizen vast met water en een kwastje.

Spreid 12 mijters uit op de bakplaat en bestrijk ze met losgeklopt ei.

Bak de mijters in 12 minuten mooi goudbruin en laat ze op een rek afkoelen.

Presenteer de kaasmijters op een toepasselijke schaal, de onze is half zwart/half wit ;)

Fijne pakjesavond!

Sinterklaas kaasmijters / Sinterklaas cheese miters



Shopping list

- packet of puff pastry sheets (10)
- 50 g very ripe Gouda cheese
- packet of mozzarella/cheddar cheese mix
- 1 free range egg
- some water + a brush

How to make Sinterklaas cheese miters

Defrost the puff pastry sheets until they're cold.

Cover the baking tray with waxed paper.

Beat one free range egg.

Grate 50g of very ripe Gouda cheese, mix the ripe cheese with 150g cheese mixture.

Cut the puff pastry sheets in half and spoon heaps of cheese on the pastry.

Preheat the oven to 200 ° C

Seal the top and one side of the miter with some water, stuff if needed with more cheese.

Seal the other side and cut off the two top corners.

Cut long strips of dough to make the cross then stick the crosses on, using water and a brush.

Spread the miters on the baking tray then brush them with the beaten egg.

Bake the miters golden brown in 12 minutes and allow them to cool on a wire rack.

Present the miters on an appropriate serving dish, half black/half white ;)

Happy Sinterklaas party!