

## Croissantjes met vaste gelei en flappen met confituur

- 3 pakketten bladerdeeg;
- Een beetje margarine om de ovenschaal in te smeren;
- 1 ei;
- 1 beetje poedersuiker;
- 1 doosje vaste geleistukjes;
- 1 bokaal confituur (naar keuze);
- 2 liter olie voor het bakken.

De stukjes gelei worden op een plank fijn gesneden. Voor deze gebruiken wij een beetje witte bloem;

De bladerdeeg wordt in vierkante stukjes gesneden, voor de croissantjes en in ronde vormen voor de flappen.

Apart laten wij de oven aan het voorverwarmen en in een pan de olie aan het verhitten.

De ronde stuken deeg worden met confituur ingevuld en opgeplooid. Voor het plooiën, smeren wij de rand met het verse eiwit, om goed te kunnen sudderen en met een vork persen wij de randen van de flappen, na het plooiën.

De flappen worden in de heete olie gebakken.

De croissantjes worden met dezelfde deeg gemaakt, maar de vormen zijn kleiner en anders en de vulling is een stukje vaste gelei. Deze worden opgerold en een paar minuutjes in de oven, in een schaal met margarine ingesmeerd, gebakken.

De flappen alsook de croissantjes worden met poedersuiker gul gepoederd en warm geserveerd.