

Koffiekoeken met rozijnen

1 rol koelvers bladerdeeg

Zakje mix voor gele room bv Dr Oetker

50 gr rozijnen, geweekt (eventueel in drank naar keuze)

Pot abrikozen jam (zo glad mogelijk)

Week de rozijnen ongeveer 15 min.

Rol het bladerdeeg uit met de lange kant voor je.

Maak de gele room klaar volgens recept en laat even opstijven.

Besmeer het deeg dun met de room en houd een rand van ongeveer 1 cm aan de bovenkant vrij.

Bestrooi met de uitgeknepen rozijnen en rol het deeg voorzichtig op.

Snijd met een scherp mes reepjes van ongeveer 1.5 cm van de rol en leg ze op een met bakpapier bekleed bakblik.

Druk de rolletjes voorzichtig beetje plat en laat voldoende ruimte tussen de rolletjes!

Bak ongeveer 20 á 25 minuten tot ze mooi bruin zijn.

Laat beetje afkoelen en bestrijk met wat opgewarmde abrikozenjam.