

Carré confituur duo

Ingrediënten:

- 1 HERTA kruimeldeeg
- 2 el frambozenconfituur
- 2 el abrikozenconfituur
- 2 el amandelschilfers
- 1 eigeel

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Rol het **HERTA kruimeldeeg** samen met het bakpapier uit en schik op een bakplaat. Snijd de randen eraf (bewaar voor later) zodat je een rechthoek overhoudt. Rol de randjes een beetje op zodat je een boordje krijgt.
- Smeer de frambozenconfituur op de ene helft en de abrikozenconfituur op de andere helft. Snijd repen uit het overgebleven deeg en leg deze kruislings op de confituur. Bestrijk de randen in met eigeel en bestrooi met amandelen.
- Zet de bakplaat in de oven gedurende 25 min. Haal uit de oven, laat afkoelen en geniet.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Nagerecht**

Personen: **4**