



## Recept

Ingezonden door: Bep13

### Pittige kaaspuntjes

#### Ingrediënten:

1 pak Witbroodmix, 3 dl Handwarm water, 25 g Roomboter, 2 bosjes lente-uien (ringetjes), 24 Eetlepels geraspte oudekaas, Gefruite uitjes.

#### Bereidingswijze:

Volg de aanwijzing op het pak broodmix met het handwarme water en de boter een soepel deeg vormen.

Door het deeg de gesneden lente-ui kneden.

Het deeg 15 minuten afgedekt laten rijzen.

Hierna het deeg in 12 gelijke stukken verdelen en er bolletjes van vormen.

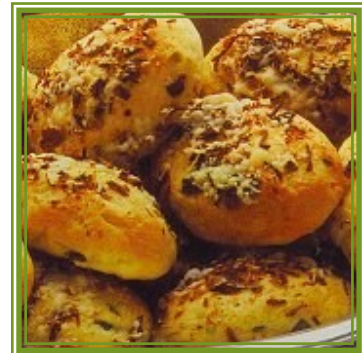
Van de bolletjes puntjes vormen en ze op een ingevette of met bakpapier belegde bakplaat leggen.

Elk puntje bestrooien met de gefruite uitjes en 2 eetlepels geraspte kaas.

De puntjes dan nog 30 minuten onder plastic folie op een warme plaats laten rijzen.

De oven voorverwarmen op 200C.

De puntjes in circa 15 minuten gaarbakken.



#### Serveertips:

Heerlijk bij een kom tomatensoep, of een gevuld eitje.