



Ingrediënten

Voor het Deeg

- 60 gram boter
- 60 gram fijngemalen oude kaas
- 1 eierdooier
- 85 gram bloem
- paprika- en mosterdpoeder

Voor de vulling

- 1,5 dl koffieroom
- 1 afgestreken eetlepel bloem
- 2 eierdooiers
- mespuntje zou
- paprika poeder
- 100 gram fijngemalen oude kaas

Bereiden

1. Roer de boter tot room. Doe er de gemalen kaas en eierdooier bij en klop het goed door elkaar.
2. Roer er de gezeefde bloem, paprika en mosterdpoeder door. Laat het 1 a 2 uur rusten op een koele plek
3. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven plank tot een rol van ongeveer 4 cm dikte. Snijd deze in plakjes van een halve centimeter. Leg ze op de ingevette bakplaat met voldoende ruimte.
Prik er met een vork enkele gaatjes in en laat ze in 10 minuten goudbruin bakken. Oven op ongeveer 200 graden. Haal ze daarna uit de oven. en laat ze afkoelen.
4. Maak nu de vulling. Warm de koffieroom op een laag vuur.
Roer intussen de dooiers door de bloem, zout en paprikapoeder toevoegen en giet er al roerende de inmiddels hete room bij. Doe de massa terug in de pan en laat haar onder roeren indikken.

Meng er tenslotte de kaas door en laat het geheel afkoelen onder af en toe roeren.

5. Doe de vulling tussen de twee kaaskoekjes.

Serveren op een platte schaal, gegarneerd met plakjes en roosjes radijs en waterkers.