

## Rogalach



150gram kant en klaar bladerdeeg uit de diepvries

100gram pure chocola in magnetron of au bain marie smelten

Een mengsel van kaneel (1 theelepel), suiker ( $\frac{1}{2}$  beker) en een eigeel of een beetje olie

Bladerdeeg enkele uren in de koelkast laten ontdooien en in 10-12 driehoeken snijden. De driehoeken met gesmolten chocola of met kaneelmengsel bestrijken. De rogalach vanuit de punt oprollen en met eigeel bestrijken. De opgerolde rogalach op een ingevette bakplaat of op een bakplaat met bakpapier leggen. In een voorverwarmde oven op 180°C 20-30 minuten bakken

## Waterijsje

Schenk vruchtennectar naar keuze in een plastic bekertje. Plaats een plastic lepeltje of een waterijsstokje in het bekertje en laat dit enkele uren in de diepvries staan

