Halloween bladerdeeghapjes
met geitenkaas en uienmarmelade

Ingrediënten

2 tl. (theelepels) Olijfolie
10 Stuk(s) Rode ui
100 g (gram) Donkere basterdsuiker
100 ml Balsamico azijn
2 takje(s) Verse tijm
15 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
4 Plakje(s) Geitenkaas met honing
1 Stuk(s) Ei (licht geklopt)

Keukenspullen

2 Stuk(s) Bakplaat met bakpapier
Karton (of dik papier)
Schaar
Mes
Snijplank
Pan

1. Rode uien marmelade maken

Verwarm de **olijfolie (2 el)** in een pan en bak de **rode uien (10 stuks, in dunne ringen gesneden)** glazig. Voeg de **bruine basterdsuiker (100 g)**, **balsamicoazijn (100 ml)** en **tijm (2 takjes)** toe. Bak alles kort door elkaar en laat de uienmarmelade vervolgens minimaal 30 minuten zachtjes stoven met het deksel op de pan.

Breng de marmelade op smaak met peper en zout. Laat het geheel daarna volledig afkoelen.

> ### Wat is het verschil tussen rode uienmarmelade en rode uienchutney?
> Mocht je geen tijd hebben, dan kun je voor dit recept eventueel ook kant-en-klare uienchutney kopen. Het verschil tussen **rode uienmarmelade** en **rode uienchutney** zit in de smaak, textuur en bereidingswijze. Rode uienmarmelade is zoeter en zachter, omdat de uien langzaam gekarameliseerd worden met suiker en soms balsamicoazijn, wat zorgt voor een jam-achtige textuur en milde zuurgraad. Rode uienchutney daarentegen heeft een complexere, zoetzure smaak door de toevoeging van meer azijn, specerijen en soms extra ingrediënten zoals fruit. De textuur is vaak grover, omdat de ingrediënten beter herkenbaar blijven. Bij uienmarmelade ligt de focus op karameliseren, terwijl uienchutney langer gekookt wordt om de smaken goed te laten intrekken.

2. Bladerdeeg spookje maken

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **200 graden (hete lucht)**, **220 graden (elektrische oven)**, **stand 5-6 (gasoven)**. Meng kleine stukjes **geitenkaas (3 à 4 schijfjes)** door de uienmarmelade. Gebruik niet meteen alle uienmarmelade; wat overblijft kun je in een jampotje in de koelkast bewaren, bijvoorbeeld voor op een boterham of bij de borrel.

Knip van dik papier een sjabloon in de vorm van een spookje. Laat het **bladerdeeg (1½ pakjes/ 15 plakjes)** iets ontdooien en snijd de plakjes bladerdeeg in de vorm van de spookjes met behulp van het sjabloon. Leg de onderste helft van elk spookje op de bakplaat.

Snijd in de bovenste spookjes oogjes en mondjes uit.

Vul de onderste spookjes met het mengsel van uienmarmelade en geitenkaas, leg de bovenste helften erop en druk de randjes aan met een vork. Bestrijk de spookjes met het **losgeklopte ei (1)**.

Bak de spookjes **20-25 minuten in de oven**, tot ze goudbruin zijn.

> ### Overige bladerdeeg gebruiken
> Het bladerdeeg dat je uitsnijdt kun je opnieuw samenvoegen en uitrollen om nog meer spookjes te maken of andere Halloween-vormpjes zoals pompoenen, vleermuizen of heksenhoedjes. Bak ze mee als extra decoratie of knapperige snack voor een griezelig leuke toevoeging!