



Heerlijke mini kaas croissants maken



Ingrediënten

- 185 gr kwark
- 450 gr bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 1.5 tl zout
- 6 el melk (koud, anders gaat de bakpoeder al werken)
- 6 el olie
- 4 ei
- 100 gram babykaas kruiden&knoflook
- 100 gram babykaas rode chili
- 100 gram Jonge Goudse kaas
- 3 eigelen
- 1 el melk
- Sesamzaadjes, nigellazaadjes, Italiaanse kruiden

Bereidingswijze mini kaas croissants

Wat is er beter dan de geur van verse croissants? Mini kaascroissants! Dit recept brengt de klassieke croissant naar een heel nieuw niveau met een heerlijke kaasvulling. Het deeg, zacht en soepel, wordt verrijkt met kwark, melk, en een vleugje olie. Met kleine reepjes kaas omhuld in een knapperige croissantmantel, zijn deze mini croissants een onweerstaanbare traktatie. Of je ze nu bij het ontbijt, brunch of als snack serveert, ze zijn snel gemaakt en nog sneller opgegeten. Ontdek hoe je deze smaakvolle kaascroissants maakt en laat je zintuigen genieten!

Bereidingswijze

- 1: Klop de kwark los met de melk, olie en het ei en eigeel.
- 2: Meng bloem met bakpoeder en zout en voeg dat toe (het kan zijn dat je iets meer bloem nodig hebt als het te veel plakt).
- 3: Meng tot een zacht en soepel deeg (knedem is niet nodig).
- 4: Doe in een plastic zakje en laat een kwartier in de koelkast rusten.
- 5: Snijd de kaas in kleine reepjes.
- 6: Verdeel het deeg in bollen en rol deze ieder uit tot een cirkel.
- 7: Snijd uit elke cirkel maximaal 8 punten
- 8: Leg aan de brede kant wat stukjes kaas.
- 9: Rol elke punt strak op en buig tot een croissantje (zorg dat de punt onderop zit, anders gaat de vorm open).
- 10: Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk met eigeel en bestrooi met sesamzaadjes, nigellazaadjes of Italiaanse kruiden.
- 11: Bak ze op 200 graden gaar in ongeveer 15 minuten.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Aan de slag met de mini kaas croissants!

Met een simpele draai aan het klassieke croissantrecept, bieden deze mini kaascroissants een verrassende en smakelijke variatie. Rol ze op met kaasvulling, bestrijk met eigeel, en voeg je favoriete toppings toe. In slechts 15 minuten zijn ze klaar om van te genieten. Serveer ze warm en laat iedereen genieten van deze heerlijke traktatie. Smullen maar!
