

## Brosse vlindertjes



Eenvoudig

### Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 180-200 °C

Heteluchtoven: 160-180 °C

Gasoven: stand 3

Baktijd: 15-20 minuten

### Ingrediënten:

1 pak diepvries bladerdeeg

25 g boter

50 g suiker

1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

suiker om te bestrooien

bloem

### Bereidingswijze:

Haal de bladerdeegplakjes uit de verpakking en laat ze een paar minuten ontdooien. Smelt ondertussen de boter en laat het iets afkoelen.

Bestrooi het werkblad met bloem. Leg de bladerdeegplakjes op elkaar en rol het uit tot een flinke rechthoek. Bestrijk de rechthoek met de gesmolten boter.

Meng de suiker met de vanillesuiker. Bestrooi de deeglap gelijkmatig met het suikermengsel. Rol de beide lange zijanten van de lap op tot het midden, zover dat de rollen elkaar raken. Druk het stevig tegen elkaar aan.

Zet het deeg in de koelkast, totdat het zo stevig is geworden dat u het kunt snijden. Verwarm de oven voor. Snijd van de rol schijven van ongeveer 1 cm dikte. Leg de vlindertjes op een met bakpapier bedekte bakplaat met voldoende tussenruimte. Schuif het bakblik in de oven en bak de vlindertjes gaar en goudbruin.



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)



Leg de vlindertjes na het bakken op een rooster en bestrooi ze meteen met suiker. Laat de koekjes afkoelen.

**Dr. Oetker producten:**

Dr. Oetker Vanillesuiker

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)