



Paas croissants met room

12 stuks



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

bakpapier
koekenpan

Voor de croissants:

50 g ongezouten notenmix
(hazelnoten, amandelen,
walnoten) fijngenhakt
80 g Dr. Oetker Citroenrasp
2 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker
50 g rozijnen (geweld)
2 rollen croissantdeeg (ca. 250
gram deeg voor 6 croissants)
1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Banketbakkersroom
350 ml water
125 ml slagroom
1 zakje Dr. Oetker Glazuur Wit

1 Bereidingswijze:

Verhit een koekenpan zonder boter of olie. Rooster de notenmix goudbruin en schud de noten op een dubbel laagje keukenpapier. Hak de afgekoelde noten wat fijner. Meng ze met ½ potje Citroenrasp, 2 zakjes vanillesuiker, de rozijnen en eventueel de gemalen kardamom.

2 Verwarm de oven voor. Haal het croissant deeg uit de verpakking, rol het uit en snijd de deegpunten los. Sla de punten aan de korte kant ca. 2 cm naar binnen. Verdeel het notenmengsel gelijkmatig over de deegpunten (ca. 1 eetlepel of 16 gram) en duw het wat aan.

3 Bekleed de bakplaat met bakpapier. Rol de deegpunten op, maar laat ze recht (dus buig ze niet tot halve maantjes), leg ze op de bakplaat en bak ze in het midden van de oven gaar en goudbruin.

Elektrische oven: 200 °C

Heteluchtoven 180 °C

Baktijd: 15 Minuten

4 Bereid de banketbakkersroom met het water. Klop de slagroom stijf en spatel deze door de room. Smelt het glazuur volgens de aanwijzingen op het zakje. Neem de croissants uit de oven en schenk over elke croissant zigzaggend glazuur. Snijd de paasbroodjes open en vul ze met banketbakkersroom.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



Tips van de Consumentenservice

- Schep de banketbakkersroom in een spuitzak met grof stervormig mondje en spuit de room op de broodjes.

