



⌚ ± 2 uur

 12 personen



Het najaar staat voor de deur, dus we duiken met z'n allen massaal weer de keuken in om lekker te gaan bakken en te koken. En wat past er nou beter bij het najaar dan heerlijke najaarssloffes die zijn gevuld met amandelspijs en worden gedecoreerd met onder andere nootjes? Hieronder vind je het recept waarmee je zelf maar liefst 2 najaarssloffes kunt maken. Bekijk je liever een video? Die vind je onderaan dit artikel!

- 300 gram patentbloem;
- 150 gram bruine basterdsuiker;
- 7 gram bakpoeder;
- 2 gram zout;
- 200 gram aangemaakte amandelspijs van Brand New Cake;
- 100 gram botercrème mix van Brand new Cake;
- 130 gram karamel zeezout vulling;
- 2 sloffenringen.

- 225 gram koude boter;
- 125 milliliter water;
- 150 gram zachte boter.





Recept

1. Meng alle ingrediënten voor het deeg tot een glad deeg in de machine.
2. Rol het deeg uit tot een dikte van 1 cm.
3. Steek hier met behulp van de slof vorm 2 sloffen uit.
4. Leg de vormen met een sloffenring en al op de bakplaat.
5. Spuit 100 gram amandelspijs op de ongebakken sloffen en bak deze vervolgens in een oven van 180 graden voor 20 minuten goudbruin.
6. Haal na 20 minuten de sloffen weer uit de oven en laat deze afkoelen.
7. Maak de botercrème aan zoals aangegeven op de verpakking van de botercrème mix en voeg 30 gram karamel zeezout vulling toe.
8. Spuit met botercrème op de afgekoelde sloffen 4 rozetten.

Handige informatie

Decoratietip: Decoreer de sloffen eventueel met wat over is van de 100 gram karamel zeezout vulling, chocoladedecoratie en gehakte nootjes.

De video van het recept van de najaarssloffes

Voor wie ga jij deze najaarssloffen maken?

Uiteraard kun je deze sloffen zonder speciale reden maken. Maar maak je de najaarslofften voor iemand anders of ter ere van een mooie gelegenheid? Dan vinden wij dat erg leuk om te weten! Maak bijvoorbeeld een foto van jouw sloffen en deel ze op jouw Instagram-account. Vertel er ook even bij waarom je de sloffen hebt gemaakt. En als je ons tagt via [@baktotaal](#), kunnen wij jouw sloffen niet alleen zien maar ook delen op ons eigen account!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × BrandNewCake Amandelspijs 500 gram (Art.nr.: BNC00170)
- 1 × BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 × Donkere Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG003)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Caramel Zeezout 200 gram (Art.nr.: CZ004)
- 2 × Sloffenring RVS 24cm (Art.nr.: 77503)

