



⌚ ± 0.5 uur

 16 personen



Als je nog nooit van een cruffin hebt gehoord, dan ben je waarschijnlijk heel benieuwd naar wat het eigenlijk is. Een cruffin is een kruising tussen een croissant en een muffin. Je kunt er elke vulling aan toevoegen die je wilt. Ze smaken heerlijk zoet en zijn super eenvoudig om te maken. Krijg je bijvoorbeeld onverwachts visite? Maak dan deze heerlijke snacks! Je hebt ze binnen een half uur op tafel staan.

- Aardbeienjam;
- Caramel zeezout;
- 1 eetlepel kaneel;
- 3 eetlepels bruine basterdsuiker;
- Muffin bakvorm 12 stuks;
- Muffin cups tulpmodel roze;

- 3 blikken croissantdeeg XL;
- Nutella;
- 15 gram ongezoeten roomboter.

Recept





Het maken van de cruffins met Nutella, jam en karamel:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Verdeel de muffin cups over de bakvorm.
3. Rol 2 rollen deeg uit en snijd beide stukken deeg in 3 stukken.
Tip! Volg de rechte stippellijnen bij het doorsnijden van het deeg.
4. Druk de diagonale stippellijn in het deeg met je vingers dicht.
5. Smeer met de Nutella 2 stukken deeg in.
6. Smeer ook 2 stukken deeg in met de jam en karamel.
7. Rol het deeg in de lengte op.
Tip! Je krijgt dus lange dunne worsten.
8. Vouw de zijkanten van de worsten naar binnen.
9. Snijd de worsten in de lengte doormidden.
10. Rol de worsten op in een rondje.
Tip! Houd de open kant naar boven.
11. Leg de cruffins in de muffin cups.
12. Bak de cruffins in ongeveer 15 minuten gaar.

Het maken van deze lekkernij met kaneel:

1. Herhaal stap 1 t/m 4 van bovenstaande cruffins.
2. Smelt de boter in een pannetje.
3. Doe de bruine basterdsuiker en de kaneel in een kommetje en roer dit door elkaar heen.
4. Smeer met een kwastje de gesmolten boter over het deeg heen.
5. Verdeel het kaneelsuiker over het deeg.
6. Herhaal stap 7 t/m 12 van hierboven.
7. Laat de cruffins helemaal afkoelen.

Handige informatie

Maak ook eens de hartige variant!

Al deze cruffins zijn heerlijk zoet, maar je kunt er ook heel goed een hartige variant op maken. Het maken van de hartige variant gaat op dezelfde manier, alleen vervang je bijvoorbeeld de Nutella voor kaas. En in plaats van croissantdeeg kun je pizzadeeg gebruiken als je dat lekkerder lijkt. Maak bijvoorbeeld een paar van deze snacks met ham en kaas of met tomatenpuree en kaas. Je kunt het zo gek niet bedenken, of je kunt het in het deeg stoppen. Het is maar net wat je zelf lekker vindt.



Het bewaren van de cruffins

Deze lekkernijen zijn niet echt gemaakt om lang te bewaren. Het croissantdeeg verliest namelijk snel zijn smaak. Ze zijn dan ook het lekkerst als je ze binnen 6 á 8 uur opeet. Als je er toch wat langer over doet, blijven ze maximaal 24 uur goed. Maak er dus niet teveel in 1 keer. Het scheelt dat deze snacks helemaal niet moeilijk zijn om te maken en je dus zo weer nieuwe kunt maken.

Deel jouw cruffins met ons!

Ga jij met ons recept zelf cruffins bakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × ReggeVallei Taartvulling Aardbei 250g (Art.nr.: RGV11)
- 1 × Caramel Zeezout 110 gram (Art.nr.: CZ003)
- 1 × BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 × Molen de Hoop Basterdsuiker Bruin 750gr (Art.nr.: DH82)
- 1 × Muffin / Cupcake Bakvorm 12 stuks (Art.nr.: KP070)
- 1 × Muffin cups tulpmodel Roze 200 st. (Art.nr.: 122277)

