



⌚ ± 3 uur

 15 personen



De sloffenringen

Benodigdheden uit onze webshop:

- Sloffenringen mini;
- 250 gram bloem
- 2 theelepels bakpoeder;
- 220 gram suiker;
- 80 gram lichtbruine basterdsuiker;
- ¼ theelepel zout;
- 150 gram amandelspijs;
- [2 recept banketbakkersroom](#);
- 250 milliliter + iets extra ter decoratie slagroom;
- Kaneelpoeder of gemalen kardemom, naar smaak;
- Bakspray.



Overige benodigdheden:

- 205 gram ongezouten roomboter;
- 1 eidooier, maat M;
- ½ tot 1 ei, maat M;
- 150 gram bosvruchten jam;
- 500-750 gr aardbeien, schoongemaakt en in stukjes;
- 4-5 peren, geschild en in stukjes;
- 350-450 gram verse bosvruchten, om te garneren.

Recept

1. Kneed de bloem, bakpoeder, 180 gram boter, 100 gram suiker, lichtbruine basterdsuiker, eidooier, citroen rasp en zout tot een samenhangend geheel.
2. Verpak het deeg in huishoudfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 180 °C.
4. Meng de spijs met het halve of hele ei om het wat dunner te maken, het moet namelijk smeerbaar worden.
5. Rol het deeg op een bebloemd werkblad uit tot een lap van 5 millimeter dik.
6. Druk met een sloffenringetje plakjes deeg uit de grote lap.
7. Vet de overige sloffenringetjes in en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
8. Leg de deegplakjes in de sloffenringen.
9. Verdeel het spijsmengsel met behulp van een spuitzak over het midden van de deegplakjes.
10. Zorg dat je de zijanten vrijhoudt, zodat het deeg daar tijdens het bakken mooi kan rijzen.
11. Bak de sloffenbodempjes in ongeveer 20 minuten gaar.
12. Verwijder de sloffenringen direct na het bakken en laat de mini slofjes afkoelen.

Voor de aardbeienslofjes

1. Klop de banketbakkersroom los en verdeel deze over de sloffenbodems.
2. Bedek de room met de aardbeien.

Tip! Bestuif deze licht met poedersuiker en garneer de aardbeienslofjes met een toefje slagroom.

Voor de slofjes met gekarameliseerde peer

1. Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur en smelt 25 gram boter hierin.
2. Voeg de perenstukjes, 50 gram suiker en de kaneel of kardemom toe en meng alles door elkaar heen.
3. Bak de peer ongeveer 5 minuten op een middelhoog vuur, tot deze goudbruin gekarameliseerd is.
4. Laat de peer vervolgens afkoelen.
5. Klop de banketbakkersroom los en verdeel deze over de slofjes.
6. Garneer de sloffen tot slot met een toefje slagroom.



Voor de slofjes met bosvruchten en mascarpone

1. Doe de slagroom en 70 gram suiker in een kom en klop deze door tot zachte pieken.
2. Voeg vervolgens de mascarpone toe en klop het geheel door.
3. Het mengsel moet wat stevig zijn voordat je de jam toevoegt.
4. Klop die jam er als laatste kort door.
5. Verdeel het mascarponemengsel over de sloffenbodems.
6. Garneer het met de bosvruchten en spuit er tot slot een toefje slagroom op.

Handige informatie

Deel jouw Mini Slofjes met ons!

Heb jij ook dit recept voor Mini Slofjes uitgetest? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw Mini Slofjes niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 5 x Mini Sloffenring RVS 11cm (Art.nr.: 77505)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Geel 750gr (Art.nr.: DH81)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x BrandNewCake Amandelspijs 500 gram (Art.nr.: BNC00170)
- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Gezoet 1L (Art.nr.: 300102)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 250ml (Art.nr.: BNC00675)

