

Hazelino recept

 ± 4 uur

 3 personen



Ben jij ook zo gek op gebakjes met meringue? Dan ben je hier op het goede adres. Met dit recept kun je namelijk zelf heerlijke hazelino's maken. Het maken van deze gebakjes is helemaal niet moeilijk, maar ze smaken verrukkelijk. Ben je benieuwd naar hoe je zelf hazelino kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept!

Benodigheden uit onze webshop:

- 75 gram poedersuiker;
- 75 gram fijne kristalsuiker;
- 80 gram grof gehakte hazelnoten;
- 40 gram maïzena;
- 150 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- 200 milliliter opgeklopte slagroom;
- 300 gram nougatine;
- Chocolade krullen;
- Bakplaat;
- Bakpapier;
- Spuitzak;
- Ronde spuitmond;
- Gekarteld spuitmondje (Wilton 2D).





- 4 eiwitten.

1. Doe de eiwitten in een roestvrijstalen kom.
2. Klop de eiwitten stijf en voeg beetje bij beetje de suiker toe.
3. Klop de eiwitten goed door.
4. Spatel voorzichtig de hazelnoten, poeder en maïzena door de eiwitten heen.
5. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
6. Verwarm de oven voor op 80 graden (heteluchtoven).
7. Teken 9 rondjes van 6 centimeter op het bakpapier.
8. Doe de meringue in een spuitzak met ronde spuitmond.
9. Spuit nu rondjes meringue op het bakpapier.
10. Bak de meringues in circa 1 uur gaar.
11. Laat de meringues afkoelen in de oven.
12. Klop de Crème Chantilly-mix en de slagroom tot een stevige crème.
13. Doe de slagroom in een spuitzak met get gekarteld spuitmondje.
14. Spuit op 3 meringues crème.
15. Leg op elke meringue nog een meringue.
16. Spuit daar weer crème op.
17. Leg daar nog een meringue bovenop.
18. Smeer de buitenkant van de hazelino's af met de crème.
19. Rol de gebakjes door de nougatine heen.
20. Spuit op elke hazelino een toefje slagroom en garneer met chocolade krullen.

Ben je niet zo gek op hazelnoten, maar bijvoorbeeld wel op cashew- of pistache noten? Dan kun je deze gebakjes ook heel goed maken met andere noten. En als je helemaal geen noten lust of een allergie hebt, dan zou je zelfs alle noten kunnen vervangen voor chocolade krullen.

Je eigen gemaakt hazelino's blijven maximaal 2 á 3 dagen goed in de koelkast. Het is wel belangrijk dat je de gebakjes luchtdicht verpakt. Je kunt ze luchtdicht verpakken in een koektrommel of in plastic zakjes. Als je de



gebakjes wil invriezen, blijven ze tot 3 maanden goed. Laat de slagroom dan wel achterwegen en spuit ze pas op, als je ze gaat serveren.

Shop alle benodigdheden bij Baktotaal!

Neem eens een kijkje bij onze andere [taart & gebak recepten](#) en probeer elk recept uit. Misschien ontdek je zodoende koeken je zo lekker vindt, dat ze je nieuwe favoriete cupcakes worden. Wist je trouwens dat je bij Baktotaal ook ingrediënten en benodigdheden shopt om cupcakes te bakken? Vul je winkelmandje met alles wat je nodig hebt en plaats op werkdagen voor 22:00 uur een bestelling. Als je dat doet, heb je de ingrediënten vaak al de volgende dag in huis! Hoe fijn is dat?!

Deel jouw hazelino's met ons!

Ga jij met ons recept zelf hazelino's maken? 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](#), 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 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Molen de Hoop Hazelnoten half geroosterd 250gr (Art.nr.: DH37)
- 1 x Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 800g (Art.nr.: BNC00162)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Molen de Hoop Nougatine hazelnoot 250gr (Art.nr.: DH91)
- 1 x PME Chocoladekrullen Melk 85 gram (Art.nr.: CHC142)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Glad #1A (Art.nr.: BNC01113)
- 1 x Wilton Spuitmondje #2D (Art.nr.: 418-2004)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

