



⌚ ± 2 uur

 50 personen



3. Leg de deegbal 1 uur in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
5. Spray de hennutvormpjes in met de bakspray.
6. Maak bolletjes van 10 gram en druk deze in de vormpjes.
7. Bak de hennutters in circa 12 minuten goudbruin en gaar.
8. Laat de koekjes kort afkoelen in de vormpjes.
9. Draai de koekjes daarna om en verwijder de vormpjes.

Tip! De koekjes zullen makkelijk los komen.

Handige informatie

Maak ook eens andere koekjes!

Zelfgebakken koekjes zijn toch wel het allerlekkerst. Bovendien gaat je huis er ook nog eens lekker door ruiken. Win-win noemen we dat! Vind je het leuk om koekjes te bakken of ben je net begonnen met bakken en op zoek naar nog meer soorten koekjes om zelf te maken? Bekijk dan ook eens onze andere koekjes recepten! Op onze blog hebben wij namelijk meerder recepten voor koek verzameld die je naar hartenlust kunt gaan maken. Wat dacht je bijvoorbeeld van [stroopwafels](#) of lekkere [krakelingen](#)? En met dit recept kun je heel eenvoudig zelf verrukkelijke [lange vingers](#) maken. Lijkt het je leuk om Zoals je ziet is er keus genoeg! Welke koeken ga jij maken?

Shop alle benodigdheden bij Baktotaal!

Neem vooral een kijkje bij onze andere koek recepten en probeer elk recept uit. Misschien ontdek je zodoende koeken je zo lekker vindt, dat ze je nieuwe favoriete koeken worden. Wist je trouwens dat je bij Baktotaal ook ingrediënten en benodigdheden shopt om koek 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 hennuttertjes met ons!

Ben jij van plan om met ons recept hennuttertjes te maken? Dan vinden wij het heel 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. Tag ons met @baktotaal in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Tip! Als je geen hennutvormpjes hebt, kun je ook een [bakvorm voor minicupcakes](#) gebruiken. De baktijd zal kan wel een paar minuten langer zijn.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Zeeuwse Bloem 1kg (Art.nr.: DH25)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Gebaksvorm Hernhutter 42/22 x 15 mm gekarteld (Art.nr.: 081001)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Vershoudfolie 30cm x 300m** (Art.nr.: TW16601)

