



⌚ ± 1 uur

 6 personen



Voor het maken van deze rolls heb je croissantdeeg nodig. Vind je het leuk om de rolls helemaal from scratch te maken? [Bekijk dan ons croissants recept](#) om te zien hoe je zelf een lekkere croissantdeeg kunt maken. Wij maakten het onszelf dit keer makkelijk, door kant-en-klare croissantdeeg van Danerolles te maken. Het is maar net wat jouw voorkeur heeft.

- Cupcake bakvorm;
- Bakspray;
- Bakkwast.

- 1 blik croissantdeeg (bijvoorbeeld Danerolles);
- 6 plakken ham;
- 100 gram geraspte kaas;
- 1 ei, maat M.

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).



2. Spray de cupcake bakvorm in met de bakspray.
3. Open 1 blik croissantdeeg en snijd de plak in de breedte doormidden.
4. Leg de onderste helft aan de bovenzijde tegen de andere plak aan. Je hebt nu een vierkante plak deeg.
5. Rol eventueel zachtjes met een deegroller over het deeg heen.
6. Beleg het deeg met de ham en de geraspte kaas. Houd een beetje kaas over.
7. Rol het croissantdeeg nu voorzichtig van onder naar boven op tot een rol.
Tip! Doe dit niet te strak, maar ook niet te los.
8. Snijd de rol in 6 gelijke stukken.
9. Druk 1 losse kant iets naar binnen.
10. Leg de rol met de dichtere kant in de bakvorm.
11. Kluts 1 ei en smeer de bovenkant van de rolls hiermee in.
12. Strooi een beetje geraspte kaas over de bovenkant heen.
13. Bak de ham-kaas rolls in 12 à 15 minuten goudbruin en gaar.

Handige informatie

Lekker variëren met de ham-kaas rolls

Zoals je in dit recept hebt kunnen lezen, hebben wij de rolls gevuld met ham en kaas. Uiteraard kun je hiermee lekker variëren en in plaats van ham en kaas de rolls vullen met wat je zelf lekker vindt. Zo kun onder andere je van deze ham-kaas rolls ook heerlijke pizza rolls maken. Je kunt de pizza rolls bijvoorbeeld maken door het deeg eerst in te smeren met pastasaus en daarna salami en geraspte kaas erop te leggen. Ben jij niet zo dol op salami of eet je geen varkensvlees? Dan kun je ook kiezen voor kipfilet, rund of vis. Je zou de pizza rolls zelf kunnen vullen met (gegrilde) groente. Het is maar net wat je zelf lekker vindt!

Bekijk ook eens onze andere hartige recepten!

Ben jij dol op het maken van hartige hapjes? Dan ben je vast ook benieuwd naar onze andere recepten voor hartige lekkernijen die wij op onze blog hebben verzameld. Je vindt er onder andere een heleboel recepten voor het maken van [pizza's](#), die zeker weten bij iedere pizzaliefhebber in de smaak gaan vallen. Daarnaast vind je op ons blog ook recepten voor het maken van [hartige muffins](#), [hartige tartelettes](#) en [kaasstengels](#). [Bekijk al onze hartige recepten hier!](#)

Deel jouw zelfgemaakte ham-kaas rolls met ons!

Heb jij met dit recept ham-kaas rolls gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door de ham-kaas rolls te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!





- 1 x BrandNewCake Bakkwast Siliconen 3cm (21cm) (Art.nr.: BNC01044)
- 1 x Muffin / Cupcake Bakvorm 12 stuks (Art.nr.: KP070)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

