

Hartjes van bladerdeeg recept

 ± 1 uur

 18 personen



Voor je het weet is het alweer Moederdag en hoe leuk is het om een lieve moeder op die dag te verwennen met iets lekkers wat je zelf hebt gebakken? In mei zijn aardbeien volop verkrijgbaar, waardoor je veel baksels voor Moederdag ziet met dit fruit erin of erop. Wij vonden het leuk om een keer iets te maken waar geen enkele aardbei bij komt kijken. Zodoende kwamen wij op schattige bladerdeeg hapjes die wij vulden met hazelnootpasta. Uiteraard kun je de hartjes vullen met wat je maar wilt, maar deze variant vinden wij echt wel een aanrader. Lees snel verder voor ons hartjes van bladerdeeg recept en ga lekker aan de slag!

In een handomdraai op tafel

Het leuke aan deze hartjes van bladerdeeg is dat je ze in een handomdraai op tafel kunt hebben staan. Je hebt ook nog eens maar weinig ingrediënten nodig om deze hartjes te kunnen maken. Deze hartjes zijn dus ideaal om te maken als je niet zo vaak in de keuken wilt staan, maar je moeder (of iemand anders die je liefhebt) wel wilt verrassen met wat zelfgemaakte lekkernijen. Deze hapjes kun je trouwens niet alleen goed voor Moederdag, maar ook voor Valentijnsdag maken. Of deel ze uit op bijvoorbeeld een verjaardag. Met deze bladerdeeg hapjes kun je allerlei verschillende kanten op en dat maakt het extra leuk om ze eens te maken.

Benodigheden uit onze webshop:

- 4 eetlepels Choco Hazelnootpasta Biologisch 270g;
- Bakplaat;
- Bakpapier.



Overige benodigdheden:

- Rol bladerdeeg.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 190 graden (heteluchtoven).
2. Rol het vel bladerdeeg uit met de breedste kant naar je toe.
3. Bestrijk het bladerdeeg met de Nutella.
4. Maak in het midden van de smalste zijdes een markering en rol de onderkant van het bladerdeeg over de langste zijde op tot de helft. Je rolt door tot aan de markering.
5. Rol ook de bovenkant op deze manier op, zodat ze elkaar raken.
6. Rol daarna het bladerdeeg op en dek het af met plasticfolie.
7. Leg de rol 5 minuten in de vriezer. Als je dit doet, kun je straks mooiere plakjes snijden.
8. Haal daarna de folie van de rol af en snijd de rol in plakjes van ongeveer 1 cm dik.
9. Leg de plakjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
10. Maak met duim en wijsvingers een puntje aan de onderkant van alle plakjes, zodat ze er als een hartje uit gaan zien.
11. Bak de bladerdeeg hartjes in ongeveer 15 à 20 minuten gaar. Tip: Dit verschilt per oven. Check na 15 minuten of de kleur mooi bruin is. Als dat zo is, mogen de hartjes uit de oven. Als dit niet het geval is, bak je ze nog 5 minuten langer.
12. Laat de bladerdeeg hartjes afkoelen op een rooster.

Handige informatie

Vul de hartjes van bladerdeeg met wat je maar wilt!

Wij vulden deze hartjes van bladerdeeg met biologische hazelnootpasta, maar eigenlijk kun je de hapjes vullen met wat je maar wilt. Wat dacht je bijvoorbeeld van donkere basterdsuiker, chocoladepasta, jam of een pasta van pistachenootjes? Je kunt de bladerdeeghapjes ook vullen met een lekkere jam, kaneel of juist hartige vullingen zoals kaas en/of gekruid gehakt. Het is maar net wat jij (of de ontvanger van de hapjes) lekker vindt!

Laat jouw zelfgemaakte hartjes van bladerdeeg aan ons zien!

Ga je ook met dit recept hartjes van bladerdeeg maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de hartjes zijn geworden. Maak een foto van jouw bladerdeeg hapjes en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Choco Hazelnootpasta Biologisch 250g (Art.nr.: UD5000106)
- 1 x Kitchen Craft Crusty Bake Bakplaat 39,5x27x2cm (Art.nr.: KCMCCB3)

