



⌚ ± 1 uur

 18 personen



Deze kaneelvlinders zijn ook leuk om met kinderen te maken!

Misschien vinden de kinderen het ook leuk om van het bladerdeeg andere figuurtjes te maken zoals rondjes en hartjes. Wie weet met welke ideeën ze komen?

Alles aan bakken is leuk: van het bestellen van de benodigdheden en het maken van het lekkers tot aan het samen opeten ervan. Succes gegarandeerd dus!

- 1 eetlepel lichtbruine basterdsuiker;
- 2 eetlepels kristalsuiker;
- 1 theelepel kaneel;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

- 1 rol vers bladerdeeg;
- Klontje ongezouten roomboter.

1. Verwarm de oven voor op 190 graden (heteluchtoven).





-

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Patisse Verstelbare Bakplaat 33-47cm (Art.nr.: 03685)

