



⌚ ± 1 uur

 10 personen



Maak de aardbeiflappen met je zelfgemaakte bladerdeeg!

Voor het maken van deze flappen heb je bladerdeeg nodig. Bladerdeeg kan je natuurlijk in de supermarkt kopen, maar wist jij al dat je bladerdeeg ook heel goed zelf kunt maken? Het maken van bladerdeeg is heel erg leuk om te doen en kost niet eens zoveel tijd en moeite. Bovendien zijn de flappen met zelfgemaakte bladerdeeg het allerlekkerst. [Check hier ons bladerdeeg recept.](#)

- 250 gram Molen de Hoop Banketbakkers (D)roompoeder;
- Fijne Kristalsuiker Van Gilse;
- BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen;
- BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M.

- 1 ei;
- 625 milliliter water;



- 10 bladerdeeg plakjes;
- 400 gram aardbeien.

Recept

1. Verwarm de oven op 180 graden voor (hetelucht).
2. Leg de plakjes bladerdeeg uit elkaar.
3. Klop het ei los.
4. Smeer het losgeklopte ei over de bladerdeeg plakjes.
5. Vouw de bladerdeeg plakjes diagonaal, zodat je driehoeken krijgt.
6. Smeer hier ook het losgeklopte ei overheen.
7. Strooi hierna wat kristalsuiker over de flappen heen.
8. Bak de flappen in ongeveer 12 minuten goudbruin.
9. Laat de flappen goed afkoelen.
10. Mix 250 gram (d)roompoeder met 625 milliliter water stijf.
11. Snijd de aardbeien in dunne plakjes.
12. Maak de flappen voorzichtig open.
13. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
14. Doe de (d)roompoeder in de spuitzak.
15. Spuit de room in de flappen.
16. Verdeel de plakjes aardbei over de room. **Tip!** Spuit de room pas vlak voor serveren in de flappen, zo blijven de flappen het langste lekker.

Handige informatie

Hoe kun je de aardbeiflappen het beste bewaren?

Met dit aardbeiflappen recept kun je 10 flappen maken, komen de lekkernijen niet allemaal in 1 keer op? Dan vind je het vast fijn om te weten dat je hapjes heel goed kunt bewaren! Vul de flappen bladerdeeg na het bakken en afkoelen niet met room en aardbeien, maar verpak ze in aluminiumfolie. Bewaar de flappen zodoende 1 a 2 dagen buiten de koelkast.

Bekijk ook eens onze andere recepten met bladerdeeg!

Ben jij na het maken van deze aardbeiflappen helemaal fan geworden van recepten met bladerdeeg? Dan vind je het vast fijn om te lezen dat wij naast deze flappen nog een heleboel andere recepten met bladerdeeg op onze blog hebben staan. Zo kun je met bladerdeeg verschillende soorten hartige hapjes maken zoals een [hartige banketletter](#) en een heerlijke [hartige tompouce](#). Met dit deeg kun je ook allerlei zoete hapjes maken zoals [bladerdeeg ringen met appel](#) en [bladerdeeg hartjes met chocolade](#). Het is trouwens helemaal niet lastig om



deze hapjes te maken. [Bekijk al onze recepten met bladerdeeg hier!](#)

Deel jouw aardbeiflappen met ons!

Heb jij met ons recept zelf deze heerlijke aardbeiflappen gemaakt? Dan vinden wij het heel erg leuk om te zien hoe die 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 ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Banketbakkers (D)roompoeder 500gr (Art.nr.: DH142)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)

