

Bladerdeeg spookjes recept

 ± 1 uur

 5 personen



Ga jij tijdens Halloween een feestje vieren? Dan mogen daar griezelige hapjes natuurlijk niet ontbreken. Je kunt natuurlijk kant-en-klare Halloween snoep halen, maar het is veel leuker om zelf hapjes te maken. Die smaken ook nog eens het allerlekkerst. In dit recept laten we zien hoe je zelf bladerdeeg spookjes kunt maken. Het leuke aan dit recept is dat je er zowel een zoete als een hartige variant op kunt maken, door gewoonweg een zoete of hartige vulling te kiezen. En zelfs daarin kun je weer variëren. Zo maakten wij zoete bladerdeeg hapjes, door ze te vullen met zomerfruit taartvulling. Uiteraard kun je ook abrikozenjam of een mengsel van gehakt en kruiden gebruiken. Het is maar net wat je zelf lekker vindt. Lees snel verder voor ons bladerdeeg spookjes recept en ga aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 5 eetlepels ReggeVallei Taartvulling Zomerfruit;
- Wilton Grip Uitsteker Spook;
- Brand New Cake Spuitmondje Glad #8;
- Brand New Cake Spuitmondje Glad #12;
- Brand New Cake Bakkwast Siliconen;
- Patisse Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigheden:

- 1 pakje bladerdeeg, 10 vellen;
- 1 ei, maat M.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.





-

Laat jouw zelfgemaakte bladerdeeg spookjes aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept bladerdeeg spookjes maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de lekkernijen zijn geworden. Maak er een foto van 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 ReggeVallei Taartvulling Zomerfruit 250g (Art.nr.: RGV09)
- 1 x Wilton Grip Uitsteker Spook (Art.nr.: 02-O-0408)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Glad #8 (Art.nr.: BNC01109)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Glad #12 (Art.nr.: BNC01111)
- 1 x BrandNewCake Bakkwast Siliconen 3cm (21cm) (Art.nr.: BNC01044)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

