

Lotus rolls recept

 ± 1 uur

 9 personen



Vind jij Lotus koekjes en croissants lekker? Dan moet je echt eens ons Lotus rolls recept proberen! Door de lekkere zoete smaak van de koekjes, kun je ze heel goed verwerken in verschillende baksels. Gebruik ze bijvoorbeeld voor het maken van vullingen van taarten, cupcakes of cakes. Wij hebben ervoor gekozen om er deze heerlijke rolls mee te maken, en wij kunnen zeggen dat ze heel erg goed gelukt zijn. Deze lekkernijen zijn heerlijk voor bij een kopje koffie of thee, maar je kunt ze ook perfect uitdelen op een verjaardag of op een ander leuk feestje. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze lekkernijen kunt maken? Lees dan snel verder voor ons Lotus rolls recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- Lotus Biscoff Speculoospasta;
- 5 Lotus koekjes;
- BrandNewCake Bakspray;
- Wilton Bakvorm Vierkant 20x20cm;
- Bakpapier;
- Wilton Rolstok Kunststof 15cm.

Overige benodigdheden:

- AH Super Croissants Croissantdeeg.

Recept

1. Verwarm de oven op 180 graden (heteluchtoven).
2. Rol het croissantdeeg uit.
3. Maak de stippellijntjes aan elkaar.
4. Snijd het deeg in 3 delen.





écht alles om te bakken

5. Smeer op elk deel een dikke laag Speculoospasta.
6. Verkruimel ongeveer 5 Lotus koekjes met een rolstok.
7. Strooi $\frac{3}{4}$ deel hiervan over het croissantdeeg.
8. Rol de delen deeg op.
9. Snijd elk deel in 3 stukjes.
10. Spray de bakvorm in.
11. Leg op de onderkant van de bakvorm een bakpapier.
12. Verdeel de 9 stukjes over de bakvorm.
13. Bak de rolls in 15 minuten gaar.

Het aftoppen van de Lotus rolls

1. Doe 1 eetlepel Speculoospasta in een bakje.
2. Zet deze voor ongeveer 30/45 seconde in de magnetron.
3. Roer dit met een lepel goed door.
4. Drip met een lepel over de rolls heen.
5. Strooi de overige Lotus kruimels hier over heen.

Handige informatie

Hoe kun je de Lotus rolls het beste bewaren?

Met dit Lotus rolls recept kun je 9 rolls maken. Gaan de 9 rolls niet allemaal in 1 keer op? Of heb je binnenkort een leuk feestje en wil je deze lekkernijen alvast van tevoren maken? Dan vind je het vast fijn om te weten dat je deze lekkernijen prima een poosje kunt bewaren. Bewaar de rolls in de koelkast, ook is het belangrijk dat ze in een luchtdichte verpakking zitten. Ze blijven dan ongeveer 4 dagen goed.

Bekijk ook onze andere recepten met Lotus

Ben jij na het maken van deze Lotus rolls helemaal fan geworden van recepten met Lotus? Dan hebben wij goed nieuws! Wij hebben namelijk naast deze lekkernijen nog een heleboel andere recepten met Lotus op onze blog staan. Zo hebben we heerlijke desserts zoals het [Lotus toetje](#) en de [Lotus ijsjes](#), maar we hebben ook verrukkelijke [mega gevulde koeken met Lotus en speculoos](#) en een lekkere [Lotus cheesecake](#). [Bekijk ook al onze andere recepten met Lotus!](#)

Check regelmatig onze blog!

Wist jij al dat wij op onze blog meer dan 1.400 recepten hebben staan? Van hartige recepten zoals [hartige tartelettes](#) en [ham-kaas rolls](#) tot aan allerlei taart recepten zoals een [slagroom karamel taart](#) en een [chocolade](#)



[fudge taart](#). En van recepten voor brood tot aan recepten voor bonbons. Op onze blog vind je dus echt allerlei verschillende recepten waarmee je gemakkelijk thuis aan de slag kan gaan. Hier komen elke maand ongeveer 30 recepten bij! Reden genoeg dus om af en toe eens een kijkje te nemen op onze blog. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte Lotus rolls aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept ook deze heerlijke Lotus rolls maken? Deel dan het resultaat met ons op Instagram! Wij zijn namelijk heel erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw lekkernijen en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw baksels niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Lotus Biscoff Speculoospasta 400g (Art.nr.: LS01)
- 1 x Lotus Biscoff Speculoos Koekjes 250g (Art.nr.: LOT7601)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Wilton Bakvorm Vierkant 20x20cm (Art.nr.: 2105-956)
- 1 x Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)
- 1 x Wilton Rolstok Kunststof 15cm (Art.nr.: 03-0193)

