

Bladerdeeg spin recept

 ± 0.5 uur

 9 personen



Ben jij dol op het bakken van recepten in een griezelig thema, zoals Halloween? Dan is ons bladerdeeg spin recept echt wat voor jou! Deze lekkernij heeft een heerlijke Lotus smaak, hij is daarom ook perfect voor de Lotus liefhebbers onder ons. Het toffe aan deze bladerdeeg snack is dat die gemakkelijk te maken is, waardoor het ook erg leuk is om dit bijvoorbeeld met kinderen te doen. Heb je binnenkort een Halloween feestje of een ander feestje met een griezelig thema op de planning staan? Dan is deze snack de perfecte lekkernij om op tafel te zetten. Reden genoeg dus om dit bladerdeeg hapje zelf eens te gaan maken. Lees snel verder voor ons bladerdeeg spin recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- Lotus Biscoff Speculoospasta;
- Wilton Suikerfiguren Oogjes 57g (Ø10mm);
- BrandNewCake Paletmes / Glaceermes Doorgezet 9cm;
- BrandNewCake Bakkwast Siliconen 3cm (21cm);
- Bakpapier.

Overige benodigheden:

- 2 grote plakken bladerdeeg met bakpapier;
- Rond glas;
- Scherp mes.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 200 graden (heteluchtoven).
2. Leg 1 vel bakpapier op een bakplaat.





10. Snijd in beide driehoeken 3 lijnen, zodat je 4 pootjes aan beide kanten hebt.
11. Swirl de bladerdeeg poten.
12. Haal het glas van het rondje af.
13. Klop een ei los.
14. Besmeer de spin met ei aan de hand van een bakkwast.
15. Bak de spin in ongeveer 20 minuten mooi goudbruin.
16. Laat de spin voor ongeveer 30 minuten afkoelen.
17. Spuit op het rondje 2 stipjes naast elkaar met de Speculoospasta.
18. Leg op beide stipjes een oogje.

Ben je na het maken van deze bladerdeeg spin helemaal fan geworden van het bakken in een griezelig thema? Dan vind je het vast tof om te weten dat wij naast dit recept nog een heleboel andere Halloween recepten op onze blog staan. Wil je in korte tijd een lekker en griezelig lekkernij op tafel kunnen zetten? Dan zijn de [spinkoekjes voor Halloween](#) en de [Oreo cookie pops voor Halloween](#) echt wat voor jou. De [oogbal koekjes voor Halloween](#) en de [griezelige gebitskoeken voor Halloween](#) zijn ook heel erg leuk om te maken. [Bekijk ook eens al onze andere Halloween recepten hier!](#)



Laat jouw zelfgemaakte bladerdeeg spin aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept een heerlijke bladerdeeg spin maken? Deel dan het resultaat met ons op Instagram! Wij zijn namelijk heel erg benieuwd naar hoe die is geworden. Maak een foto van jouw zelfgemaakte bladerdeeg lekkernij en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/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 Wilton Suikerfiguren Oogjes 57g (Ø10mm) (Art.nr.: 129001707)
- 1 x BrandNewCake Paletmes / Glaceermes Doorgezet 9cm (Art.nr.: BNC01238)
- 1 x BrandNewCake Bakkwast Siliconen 3cm (21cm) (Art.nr.: BNC01044)
- 1 x Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)

