



⌚ ± 1.5 uur

 12 personen





écht alles om te bakken

- 2 eieren, maat M;
- 100 gram mascarpone.

Recept

Het maken van de bodem:

1. Maal 150 gram kruidnoten fijn.
2. Smelt 50 gram ongezoeten roomboter.
3. Meng de gesmolten boter door de fijn gemalen kruidnoten heen.
4. Bedek de bodem van de bakvorm met bakpapier.
5. Vet de randen van de bakvorm in met een beetje boter.
6. Stort het kruidnoten-mengsel op het bakpapier.
7. Druk de bodem aan met de bolle kant van een lepel.

Het maken van het cheesecake beslag:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Hak 50 gram kruidnoten grof.
3. Mix de roomkaas, kristalsuiker, de eieren, 50 gram gesmolten boter en de bloem door elkaar heen.
4. Spatel de gehakte kruidnoten door het beslag heen.
5. Schep het beslag op de bodem.
6. Bestrooi de cheesecake met koekkruiden.
7. Bak de cheesecake in 40 minuten gaar.
8. Zet de ovendeur op een kier en laat de taart 10 minuten afkoelen.
9. Haal de cheesecake uit de oven.
10. Zet het gebak in de koelkast, zodat hij volledig kan afkoelen.

Het garneren van de cheesecake bars met kruidnoten:

1. Haal de taart uit de vorm en snijd deze in vierkantjes.
2. Klop de slagroom stijf met de Klop-Fix en poedersuiker.
3. Mix de mascarpone door de slagroom heen.
4. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
5. Doe de room in de spuitzak.
6. Spuit toefjes op de cheesecake bars.
7. Garneer de gebakjes met wat fijngehakte kruidnoot.





Bekijk ook eens onze andere Sinterklaas recepten!

Wil je naast deze cheesecake bites nog meer lekkernijen voor Sinterklaas maken? Bekijk dan eens onze blog, want daarop hebben wij al een heleboel Sinterklaas recepten verzameld. Van een [recept voor leuke Sinterklaas cupcakes](#) tot aan een tof [buttercream board voor Sinterklaas](#). Ben jij dol op hartig? Dan moet je echt eens dit [recept voor hartige Sint stafjes maken](#). Bekijk al onze [Sinterklaas recepten hier!](#)

Deel jouw cheesecake bars met kruidnoten met ons!

Heb jij ook met dit recept lekkere cheesecake bars met kruidnoten gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de gebakjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Bolletje Kruidnoten Naturel 1kg (Art.nr.: VD27600)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Molen de Hoop Koekkruiden 100gr (Art.nr.: DH89)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 x Kitchen Craft Taartpan Vierkant losse bodem 20x20x8cm (Art.nr.: KCMCHB26)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)

