

Slof gebakjes recept

 ± 1 uur

 6 personen



Ben jij dol op slof taarten? Dan is dit recept wel wat voor jou, want hiermee maak je heerlijke mini slofjes met rood fruit. Het leuke aan deze slofjes is dat je compleet met de decoratie kunt variëren en je ze al met een uur op tafel kunt hebben staan. Dat is natuurlijk erg fijn als je iets lekkers wilt maken, dat niet al te veel tijd kost. Komt er onverwacht visite langs en wil je wat lekkers bij de koffie of thee serveren? Dan is dat dus geen enkel probleem als je deze mini slofjes maakt. Uiteraard kun je het rode fruit vervangen door bijvoorbeeld citrusvruchten of blauwe bessen. Het is maar net wat je zelf lekker vindt. Ben je benieuwd geworden naar hoe je zelf deze slof gebakjes kunt maken? Lees dan snel verder voor ons slof gebakjes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram patentbloem;
- 75 gram fijne kristalsuiker;
- 200 gram amandelspijs;
- 1 theelepel vanille extract;
- Witte chocolade krullen;
- 6 stuks mini Sloffenring 11cm.

Overige benodigdheden:

- 100 gram ongezoeten roomboter;
- 2 eieren, maat M;
- Snufje keukenzout;
- 1 rasp van een citroen;
- 200 milliliter slagroom;
- 2 eetlepels poedersuiker;
- Rood fruit naar keuze.





Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Vet de mini sloffenringen in met boter en bestuif ze lichtjes met wat bloem.
3. Meng in een kom de patentbloem, fijne kristalsuiker en een snufje zout door elkaar heen.
4. Snijd de koude boter in kleine blokjes.
5. Kneed met je handen de boter door de bloem heen, totdat het een kruimelig mengsel wordt.
6. Kneed ook 1 ei door het deeg heen.
7. Verdeel het deeg in 6 gelijke stukken en druk elk stukje deeg in de slof vormpjes.
8. Prik met een vork gaatjes in de bodem van het deeg.
9. Meng in een kom het amandelspijs, 1 ei en de citroenrasp door elkaar heen.
10. Verdeel de amandelspijs over de bodems van de slofjes.
11. Bak de slof gebakjes in 20 tot 25 minuten gaar.
12. Laat de slofjes na het bakken volledig afkoelen.
13. Klopt de slagroom stijf met de poedersuiker en het vanille-extract.
14. Pak een spuitzak, knip de punt eraf en bevestig het spuitmondje eraan.
15. Vul de spuitzak met de slagroom.
16. Spuit met de spuitzak een gewenst patroon over de sloffenbodempjes heen.
17. Decoreer de slof gebakjes met wat rood fruit en de chocolade krullen.

Handige informatie

Bekijk ook eens andere slof recepten!

Heb jij na het maken van deze slof gebakjes helemaal de smaak te pakken en wil je meer lekkere sloffen maken? Dan vind je het vast fijn om te weten dat wij op onze blog nog een aantal slof recepten hebben staan. Deze [monchou slof](#) is daar een goed voorbeeld van en ook echt eens de moeite waard om te proberen. Voor de chocolade liefhebbers onder ons hebben wij ook een perfect recept: de [kinder bueno slof](#). Deze heeft wat tijd nodig om te maken, maar dan heb je ook echt de lekkerste zelfgemaakte slof ooit! Voor het najaar hebben wij een heerlijk [recept voor najaarssloff](#)en. Deze is gevuld met amandelspijs en een vulling van caramel zeezout. [Bekijk al onze slof recepten hier!](#)

Bekijk ons assortiment op [Baktotaal.nl](https://www.baktotaal.nl)!

Naast de ruim 1.600 recepten die wij op onze blog hebben verzameld, vind je bij Baktotaal ook écht alles om te bakken. Van taartringen tot aan broodbakvormen en van bakmixen tot aan tientallen soorten bloem en meel. Kleurstoffen, decoraties, eetbare inkt: bij ons vind je het allemaal. Houd je veel van bakken? Dan raden we zeker aan om eens een kijkje in ons assortiment te nemen. [Bekijk ons complete assortiment hier!](#)



Deel jouw slof gebakjes met ons!

Heb jij met dit recept zelf slof gebakjes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreaties trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Amandelspijs 500 gram (Art.nr.: BNC00170)
- 1 × PME Chocoladekrullen Wit 85 gram (Art.nr.: CHC143)
- 1 × Dr. Oetker Bourbon Vanille Extract 35ml (Art.nr.: D102062)
- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 6 × Patisse Mini Sloffenring 11cm (Art.nr.: 02027)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

