Croissant wafels recept

± 0.5 uur

8 personen

We houden ervan om telkens nieuwe lekkernijen te maken. Dit keer hebben we deze heerlijke croissant wafels gemaakt. Ken jij ze al? Wij kenden ze nog niet, waardoor we het extra leuk vonden om ze eens te maken. En lekker dat ze zijn! Wat het extra leuk maakt, is dat het heel eenvoudig is om deze lekkernijen te maken. Je doet namelijk gewoon wat croissantdeeg in een wafelijzer. Vervolgens garneer je de wafels met vers fruit, slagroom, chocoladesaus of iets anders wat je lekker vindt. Je kunt deze wafels dus helemaal naar wens maken en ze zijn het lekkerst als je ze warm opeet. Serveer ze als ontbijt, brunch of lunch. Lees snel verder voor ons croissant wafels recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- Slagroom;
- Kersen;
- Spuitzak;
- Brand New Cake Spuitmondje Open Ster #1M;
- Princess Wafelijzer Flip.

Overige benodigdheden:

- Beetje olie om in te vetten;
- 8 mini (afbak-)croissantjes;
- Aardbeien;
- Chocoladesaus.

Recept

1. Verwarm het wafelijzer en vet het ijzer in met een beetje olie.
2. Klop de slagroom stijf.

3. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak en knip het uiteinde af.
4. Doe de slagroom in de spuitzak.
5. Leg de spuitzak tot verder gebruik in de koeling.
6. Leg een mini croissant diagonaal in het ijzer en doe hem dicht.
7. Bak de croissant wafel in circa 3 minuten goudbruin.
8. Leg een wafel op een bordje en spuit een toef slagroom ernaast.
9. Garneer de croissant wafels met verse aardbeien en chocoladesaus. **Tip!** Je kunt er ook voor kiezen om er een eetlepel kersen bij te serveren of wat anders dat je lekker vindt.

Handige informatie

Tover de croissant wafels om tot een waar dessert!

Het leuke aan dit recept is dat je de lekkernijen helemaal naar wens kunt maken. Daardoor kun je ze op elk gewenst moment serveren met wat je maar lekker vindt. Deze wafels smaken namelijk niet alleen erg goed als ontbijt of lunch, maar kun je ook prima omtoveren tot een volwaardig dessert. Leg de lekkernijen op een mooi schoteltje en serveer ze met een toefje slagroom en een bolletje ijs. Uiteraard kun je er ook nog wat vers fruit naast serveren. Je kunt ervoor kiezen om er ook nog een lekkere saus overheen te gieten, zoals bijvoorbeeld chocoladesaus. Zodoende kun je vrij eenvoudig een heerlijk dessert op tafel zetten.

Ontdek onze andere wafel recepten!

Heb je na het maken van deze croissant wafels helemaal de smaak te pakken en wil je nog meer wafel recepten maken? Dan vind je het vast fijn om te weten dat we op onze blog nog een aantal wafel recepten hebben verzameld, waarmee je uiteenlopende wafels kunt maken. Je vindt er een recept voor de welbekende Brusselse wafels. Let je op wat je eet, maar vind je het wel leuk om nog lekker te blijven bakken? Dan moet je echt eens dit recept voor gezonde wafels proberen. Ben je niet zo'n zoetekauw en meer van hartig? Dan is dit recept voor hartige wafels echt wat voor jou. Bekijk al onze wafel recepten hier!

Bezoek eens onze blog!

Kun je geen genoeg krijgen van bakken en vind je het leuk om telkens nieuwe recepten uit te proberen? Dan raden we je aan om eens onze receptenpagina te bekijken. We hebben daarop namelijk al ruim 1.600 uiteenlopende recepten verzameld, waaruit je vast en zeker inspiratie kunt halen. Van recepten voor lekkere taarten tot aan recepten voor diverse soorten cakes en van koekrecepten tot aan recepten voor hartige hapjes. Je vindt er echt voor ieder wat wils! Daarnaast vullen we onze receptenpagina wekelijks aan, dus het is zeker de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. Bekijk al onze recepten hier!

BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

Laat aan ons jouw zelfgemaakte croissant wafels zien!

Ben jij van plan om met ons recept croissant wafels te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de lekkernijen 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 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Aarts Fruitvulling Kersen 580ml (Art.nr.: AA891204)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 × Princess Wafelijzer Flip (Art.nr.: 01132400)