

⌚ ± 0.5 uur

 ± 1 uur

BAKTOTAAL
echt alles om te bakken

- 200 milliliter melk.

Recept

1. Kneed 500 gram Taartbodem- en Koekjes-mix, ongezoeten roomboter en 1 ei door elkaar heen tot een stevig deeg.
2. Verpak het deeg in plasticfolie.
3. Laat het deeg 1 uur in de koelkast rusten.
4. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
5. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
6. Rol het deeg uit tot een dikte van 8 millimeter.
7. Spray de sloffenringen in met bakspray.
8. Steek met elke ring een bodem uit het deeg.
9. Haal het overtreffende deeg weg.
10. Leg alle deegbodems met de ringen op de bakplaat.
11. Meng 150 gram amandelspijs met een half ei.
12. Verdeel de amandelspijs over de slofjes.
Tip! Laat rondom een rand van 1 centimeter vrij van spijs.
13. Bak de slofjes in 25 à 30 minuten goudbruin en gaar.
14. Verwijder de ringen direct na het bakken en laat de sloffenbodems volledig afkoelen.
15. Mix in 3 minuten en op hoge snelheid de Crème Chantilly-mix en de melk door elkaar heen tot een stevige crème.
16. Mix 50 gram caramel door de crème heen.
17. Doe het spuitmondje in de spuitzak en knip het uiteinde van de spuitzak af.
18. Doe de caramel crème in de spuitzak.
19. Spuit de crème op de afgekoelde slofjes.
Tip! Zet de smalle kant van de spuitmond naar boven toe en zigzag met de zak over de slof van links naar rechts.
20. Doe de overige caramel in een andere spuitzak.
21. Knip het uiteinde van de spuitzak af en spuit dunne sliertjes caramel over de slofjes.
22. Garneer de caramel slofjes met caramelpokjes en feuilletine.

Handige informatie

Ontdek onze andere slof recepten!

Lijkt het je leuk om naast deze caramel slofjes diverse andere soorten sloffen te bakken? Bezoek dan eens onze receptenpagina, want daarop hebben we nog veel meer slof recepten verzameld. Ben je dol op fruitige



lekkernijen? Probeer dan eens dit [recept voor een aardbeienslof](#) of dit [recept voor een citrusslof](#). Of maak je liever deze caramel slofjes in een andere smaak? Bekijk dan eens dit [recept voor slof gebakjes](#). [Check al onze slof recepten hier en ga lekker aan de bak!](#)

Laat jouw zelfgemaakte caramel slofjes aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf heerlijke caramel slofjes gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de gebakjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de taartjes te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Taartbodem en Koekjes-mix 500g (Art.nr.: BNC00618)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x DV Paillete Feuilletine 375g (Art.nr.: DV861010)
- 1 x BrandNewCake Amandelspijs 500 gram (Art.nr.: BNC00170)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Caramel Zeezout 110 gram (Art.nr.: CZ003)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 400g (Art.nr.: BNC01164)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 35cm 10 stuks (Art.nr.: BNC00640)
- 1 x Molen de Hoop Caramelblokjes 150gr (Art.nr.: DH83)
- 12 x Patisse Mini Sloffenring 11cm (Art.nr.: 02027)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Bloemblaadje #103 (Art.nr.: BNC01128)

