

Bladerdeeg kroon recept

 ± 0.5 uur

 22 personen



Krijg jij met Koningsdag visite en wil je daarvoor wat lekkers maken? Dan is deze bladerdeeg kroon een goed idee! De kroon heb je met een half uurtje al lekker warm op tafel staan. Deze lekkernij is dus snel klaar en is ook niet eens moeilijk om te maken. Nog een voordeel is dat je niet veel ingrediënten voor dit recept nodig hebt. Wil jij deze snack voor Koningsdag gaan maken? Lees dan snel verder voor ons bladerdeeg kroon recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- Siliconen kwast;
- 1 vel bakpapier.

Overige benodigheden:

- 8 plakjes bladerdeeg;
- 1 blik party knaks;
- 1 ei, maat M.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius (heteluchtoven).
2. Laat de bladerdeeg plakjes even ontdooien.
3. Verdeel de plakjes bladerdeeg in 3 gelijke stukken.
4. Rol in elk bladerdeeg plakje een party knak.
Tip! Als je wat meer wilt maken, kun je alle party knaks in bladerdeeg rollen.
5. Zet op de onderste rij 5 rolletjes neer en plak ze met een beetje water aan elkaar.





écht alles om te bakken

Tip! Zet de rolletjes een beetje uit elkaar, zodat alle rolletjes gaar worden.

6. Plaats een rij van 5 rolletjes neer boven de andere rij.
7. Maak daarboven nog een rij van 6 rolletjes.
8. Plaats op de rechter- en linkerkant van de bovenste rij een rolletje.
9. Maak een soort driehoek in het midden van de bovenste rij.
10. Klop een ei los in een bakje.
11. Smeer met de siliconen kwast het losgeklopte ei over alle rolletjes heen.
12. Bak de kroon in 20 tot 25 minuten gaar.
13. Serveer de bladerdeeg kroon als die nog lekker warm is.

Handige informatie

Bekijk eens onze andere Koningsdag recepten

Op Koningsdag vieren we de verjaardag van de koning, dus daar horen natuurlijk lekkere snacks bij. Ga jij deze dag met je vrienden of familie vieren en wil je die verwennen met lekkere snacks? Neem dan eens een kijkje op onze receptenpagina voor inspiratie, want daarop hebben we heel wat Koningsdag recepten verzameld. Maak bijvoorbeeld eens deze [oranje slofjes](#) of deze leuke [oranje bitterballen](#). [Check al onze Koningsdag recepten hier](#), zoek jouw favoriete recept uit en ga aan de slag!

Bezoek ook eens onze receptenpagina

Vind jij het leuk om regelmatig nieuwe bakrecepten uit te proberen? Dan vind je het vast fijn om te weten dat wij op onze receptenpagina ruim 1.600 recepten hebben verzameld. Van [cake recepten](#) tot aan [brood recepten](#) en van [dessert recepten](#) tot aan [recepten voor hartige lekkernijen](#). Bij ons vind je het allemaal. Wij vullen onze blog wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is zeker een goed idee om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Check al onze recepten hier](#) en ga lekker aan de slag!

Shop al jouw bakbenodigdheden bij ons

Op onze website vind je dus meer dan 1.600 recepten om te maken, maar wist je al dat wij ook een uitgebreid assortiment in bakproducten hebben? Met ruim 10.000 bakproducten vind je op Baktotaal.nl écht alles om te bakken. Van kleurstoffen tot aan eetbare decoraties en van beslagkommen tot aan chocolade calllets. [Plaats jouw bestelling vandaag nog](#), zodat je zo snel mogelijk aan de bak kunt!

Deel jouw zelfgemaakte bladerdeeg kroon met ons!

Heb jij ook met dit recept een lekkere bladerdeeg kroon gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de kroon is 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 × Patisse Kwast Siliconen 3,5cm (27cm) (Art.nr.: 10312)
- 1 × Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)

