



Heerlijke mini kaas croissants maken



Ingrediënten

- 185 gr kwark
- 450 gr bloem
- 1 zakje bakpoeder
- 1.5 tl zout
- 6 el melk (koud, anders gaat de bakpoeder al werken)
- 6 el olie
- 4 ei
- 100 gram babykaas kruiden&knoflook
- 100 gram babykaas rode chili
- 100 gram Jonge Goudse kaas
- 3 eigelen
- 1 el melk
- Sesamzaadjes, nigellazaadjes, Italiaanse kruiden

Bereidingswijze

Bereiding:

Klop de kwark los met de melk, olie en het ei en eigeel.

Meng bloem met bakpoeder en zout en voeg dat toe (het kan zijn dat je iets meer bloem nodig hebt als het te veel plakt). Meng tot een zacht en soepel deeg (kneden is niet nodig). Doe in een plastic zakje en laat een kwartier in de koelkast rusten.

Snijd de kaas in kleine reepjes. Verdeel het deeg in bollen en rol deze ieder uit tot een cirkel. Snijd uit elke cirkel maximaal 8 punten en leg aan de brede kant wat stukjes kaas. Rol elke punt strak op en buig tot een croissantje (zorg dat de punt onderop zit, anders gaat de vorm open).

Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk met eigeel en bestrooi met sesamzaadjes, nigellazaadjes of Italiaanse kruiden. Bak ze op 200 graden gaar in ongeveer 15 minuten.

Bedankt voor dit heerlijke recept @ellouisacooking