

# Bladerdeeghapjes met Nutella en marshmallows

## Ingrediënten

4 plakjes Bladerdeeg (bijv. Koopmans)  
4 el (eetlepels) Nutella®  
8 Marshmallows  
1 Ei

## Keukenspullen

Bakplaat  
Bakpapier  
Lepel

---

## 1. Voorbereiden

Ontdooi de plakjes **bladerdeeg (4 stuks)** en verwarm intussen de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Bekleed de bakplaat met een vel bakpapier. Leg hierop de plakjes bladerdeeg zonder het velletje plastic aan de onderkant en ook een stukje bij elkaar vandaan.



---

## 2. Zoete bladerdeeghapjes maken

Snijd elk plakje bladerdeeg aan de zijkanten 5 keer in, zowel links als rechts, maar zorg dat er in het midden 2 cm ruimte blijft. Smeer in het midden van elk plakje bladerdeeg een flinke **eetlepel Nutella®**, zorg dat deze goed is verdeeld van boven naar beneden.

Leg hierop **2 marshmallows** en vouw de deeglapjes om en om over de marshmallows, zodat deze helemaal is ingepakt.

Zorg dat de uiteinden goed dichtgevouwen zijn, zodat de vulling op zijn plaats blijft.

---

---

### 3. Bladerdeeghapjes bakken

Bestrijk de 'gebakjes' met wat **geklopt ei** en bak in ongeveer 20-25 minuten gaar en goudbruin in de oven.