Hartige cruffins met kaas en spek

Ingrediënten

10 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Pak Ontbijtspek
10 Plakje(s) Kaas naar keuze (bijv. cheddar)
Boter of bakspray om mee in te vetten

Keukenspullen

Muffin bakvorm
Mes (scherp)
Deegroller

1. Voorbereiding

Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor: **200 graden** (hete lucht) **220 graden** (elektrische oven) **stand 4** (gasoven).

Vet het muffinblik in.

2. Hartige cruffins maken

Laat het bladerdeeg rustig ontdooien op het aanrecht. Plak 5 bladerdeeg vellen op elkaar, rol deze uit te een lange plak van ongeveer 30 cm (houd de breedte van het bladerdeeg aan) en snijd deze, in de lengte, in 4 gelijke repen.

Leg de spek en kaas in de lengte van de reep en rol deze losjes op. Plaats het rolletje in het muffinblik en herhaal tot alle 10 vakjes vol zijn. Let op! Plak het uiteinde van het rolletje niet dicht. (zo heeft het bladerdeeg de ruimte om uit te zetten tijdens het bakken.)

3. Cruffins met kaas en spek bakken

Bak de cruffins in 20-25 minuten goudbruin.

1. Voorbereiding

Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor: **200 graden** (hete lucht) **220 graden** (elektrische oven) **stand 4** (gasoven).

Vet het muffinblik in.

2. Hartige cruffins maken

Laat het bladerdeeg rustig ontdooien op het aanrecht. Plak 5 bladerdeeg vellen op elkaar, rol deze uit te een lange plak van ongeveer 30 cm (houd de breedte van het bladerdeeg aan) en snijd deze, in de lengte, in 4 gelijke repen.

Leg de spek en kaas in de lengte van de reep en rol deze losjes op. Plaats het rolletje in het muffinblik en herhaal tot alle 10 vakjes vol zijn. Let op! Plak het uiteinde van het rolletje niet dicht. (zo heeft het bladerdeeg de ruimte om uit te zetten tijdens het bakken.)

3. Cruffins met kaas en spek bakken

Bak de cruffins in 20-25 minuten goudbruin.