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.

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.