



Heerlijke mini kaas croissants



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 Henri Willig Koekaas met Kruiden en Knoflook
- 100 gram Henri Willig Biologische Koekaas met Chili
- 100 gram Henri Willig Gouda Jong
- 3 eigelen
- 1 el melk
- sesamzaadjes, nigellazaadjes, Italiaanse kruiden

Wat is er beter dan de geur van verse croissants? Mini kaascroissants! Dit recept brengt de klassieke croissant naar een heel nieuw niveau met een heerlijke kaasvulling. Of je ze nu bij het ontbijt, brunch of als snack serveert, ze zijn snel gemaakt en nog sneller opgegeten. Ontdek hoe je deze smaakvolle kaascroissants maakt en laat je zintuigen genieten!

Bereidingswijze

- 1: Klop de kwark los met de melk, olie en het ei en eigeel.
- 2: 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).
- 3: Meng tot een zacht en soepel deeg (kneden is niet nodig).
- 4: Doe in een plastic zakje en laat een kwartier in de koelkast rusten.
- 5: Snijd de kaas in kleine reepjes.
- 6: Verdeel het deeg in bollen en rol deze ieder uit tot een cirkel.
- 7: Snijd uit elke cirkel maximaal 8 punten
- 8: Leg aan de brede kant wat stukjes kaas.
- 9: Rol elke punt strak op en buig tot een croissantje (zorg dat de punt onderop zit, anders gaat de vorm open).
- 10: Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk met eigeel en bestrooi met sesamzaadjes, nigellazaadjes of Italiaanse kruiden.
- 11: Bak ze op 200 graden gaar in ongeveer 15 minuten.

Wist je dat mini-kaascroissants het lekkerst zijn als je ze vlak voor het bakken invriest?

Zo blijven ze extra luchtig en krijgen ze een knapperige buitenkant, terwijl de kaas vanbinnen heerlijk smelt.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Serveer- en variatietip:

- **Serveer met:** Henri Willig Honing Mosterd of Henri Willig Vijgen Mosterd voor een verrassend zoet-pittig effect.
- **Extra smaak:** Voeg een plakje tomaat, olijf of wat pesto toe aan de kaasvulling.

Onze verukkelijke kazen vormen een bron van inspiratie voor de smakelijke creaties van [EllouisaCooking.](#)
