

RECEPT

Nutella® Kersenflappen

Gemiddeld

1 h 0 min



INGREDIËNTEN

8 KERSENFLAPPEN

Voor de kersenflappen:

85 gr bloem

30 ml melk of water

5 gr gist

1 eierdooier

1 el suiker

snuifje zout

40 gr boter, kamertemperatuur

30 gr maïzena

Voor de vulling:

250 gr ontpitte kersen

20 gr boter

1 snuifje kaneel

15 gr maïzena

Voor het bakken:

1 eierdooier

Voor de topping:

15 gr Nutella® per Gosette = 120 gr voor 8



Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!

BEREIDING

1**Voor de kersenflappen:**

Meng in een kom bloem, suiker, zout en maïzena, voeg nu de eierdooier en de boter toe.

2

Zorg dat de melk lauw is en voeg dan de gist toe. Meng het goed door elkaar.

3

Giet het in de kom met de bloem en meng een paar minuten met de hand of met de elektrische standmixer (deeghaak) tot je een mooi glad deeg hebt.

4

Laat het minstens 30 minuten rusten.

5**Voor de vulling:**

Smelt intussen de boter in een steelpan en voeg als het gesmolten is de kersen en kaneel toe. Zet op middelhoog vuur tot ze zacht beginnen te worden en je een mooie kersensaus krijgt. Je kunt een klein beetje water toevoegen.

6

Meng de maïzena met 1 of 2 eetlepels water en voeg toe aan de saus om deze te laten indikken. Als het klaar is van het vuur halen.

7**Voor het bakken :**

Neem nu het rustende deeg en rol het uit met een deegroller. Snijd in cirkels van 8cm diameter met behulp van een ronde cookie cutter of een kom/glas.

8

Neem een lepel en bestrijk de helft van elke cirkel met het kersenmengsel. Zorg ervoor dat de zijkanten onbedekt blijven.

9

Sluit ze in de vorm van een halve maan, je kunt een vork gebruiken, en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.

10

Bestrijk ze met eigeel en bak ze 15 tot 20 minuten op 160°C.

11**Voor de topping :**

Serveer met Nutella® als topping.

Het is klaar om te genieten!