

## Deense Krakelingen / Danish Pastry



### **Boodschappenlijstje**

1 blikje Danerolles Croissants Classic	vers fruit, naar smaak
120 gram banketbakkersroom	50 gram poedersuiker
1 vrije uitloop bio-ei	1 - 2 eetlepels water

### **Zo maak je Deense krakelingen (koffiebroodjes)**

**Verwarm de oven voor op 180°C en leg een vel bakpapier op de bakplaat**

Open het blikje Croissants Classic en rol het croissantdeeg uit.

Snij de 3 rechthoeken los en snij ze in 2 lange stroken, zodat je in totaal 6 stroken deeg hebt.

Pak een strook deeg en draai deze in tegengestelde richting.

Vorm een krakeling van de gedraaide deeg stroken, druk de uiteinden in de open cirkels

Leg de krakeling op de bakplaat en herhaal dit met alle stroken deeg.

Vul iedere cirkel met 1 -2 eetlepels crème pâtissière.

Klop het ei los en bestrijk de krakelingen er mee.

Bak de krakelingen in het midden van de oven goudbruin en gaar, in 12 - 15 minuten.

Maak intussen glazuur: roer de poedersuiker met een klein beetje water per keer.

Het glazuur moet dik maar vloeibaar zijn.

Druppel glazuur over de Deense krakelingen en druk het fruit er bovenop.

Laat het glazuur harden.

**Fijne zomer!**

## Deense Krakelingen / Danish Pastry



### Shopping list

1 can of Danerolles Croissants Classic	fresh fruit, to choice
120g crème pâtissière	50g icing sugar
1 free-range organic egg	1 - 2 tablespoons water

### How to make Danish Pastry

**Preheat the oven to 180C and place a sheet of baking paper on a baking tray**

Open the can of Croissants Classic and roll out the croissant dough.

Cut the dough into 3 rectangles, cut the rectangles lengthwise into 6 strips.

Take a strip of dough, twist it in opposite direction then shape it into a pretzel.

Press the ends into the circles of the pastry pretzel and flatten them a bit.

Place the pastry on the baking tray and repeat the process with the remaining strips of dough.

Fill each circle with 1 heaped tablespoon of pastry cream.

Beat an egg and brush the pastry dough with it.

Bake the pastry in the middle of the oven for 12 - 15 minutes, until golden and cooked.

Meanwhile stir some icing: add a trickle of water while stirring the icing sugar into a glaze.

Sprinkle the Danish pastry with icing and press some fruit on top.

Allow the glaze to set.

**Enjoy your summer!**