



Ontbijt rolls met lemon curd en mango

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 1 rol croissantdeeg XL
- 3 citroenen
- 3 eieren
- 73 gram ahornsiroop
- 50 gram mango + topping
- 150 gram zuivelspread
- 25 gram poedersuiker
- 35 gram dragee eitjes

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Ontbijt rolls met lemon curd en mango

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Doe het sap van de citroenen in een pannetje en verwarm op middelhoog vuur. Voeg vervolgens één ei toe en roer tot die helemaal is opgenomen. Doe vervolgens hetzelfde met het tweede en het derde ei. Tot slot voeg je de ahornsiroop toe en blijf je roeren tot het een dik mengsel is geworden. Zet daarna even opzij.

Rol het croissantdeeg uit, maak alle naadjes dicht. Verdeel de lemon curd (ik gebruikte zelf iets minder) over het deeg. Voeg de klein gesneden mango blokjes toe en verdeel ook gelijkmatig over het deeg. Rol daarna het deeg op tot een grote rol.

Zorg dat de ovenschaal goed is ingevet. Snijd plakjes van de rol af en verdeel ze gelijkmatig over de ovenschaal. Bak de rolls in 20 minuten gaar. Laat even goed afkoelen, voordat je ze gaat besmeren.

Maak vervolgens de topping door de zuivelspread met de poedersuiker te mengen en besmeer de rolls hiermee. Top af met nog wat klein gesneden mango en grofgehakte Paaseitjes.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL