



HET WITTE GOUD

Zoete kniepertjes met asperges

2 PERSONEN

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de kniepertjes:

- 🥄 250 g bloem
- 🥄 125 g margarine
- 🥄 200 ml handwarm water
- 🥄 1 ei (kamertemperatuur)
- 🥄 1 zakje vanille suiker
- 🥄 250 g suiker

voor de vulling:

- 🥄 150 g asperges
- 🥄 6 aardbeien
- 🥄 250 g slagroom
- 🥄 2 tl kaneelpoeder
- 🥄 2 el poedersuiker
- 🥄 1 zakje vanillesuiker

MATERIAAL: hapjespan, spuitzak met kartelmond, wafelijzer, mixer

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges, snijd ze in stukjes van 2 cm en kook deze totdat ze beetbaar zijn.
2. Was de aardbeien, dep deze droog en snijd ze in vieren.
3. Klop slagroom met kaneel, poedersuiker en vanillesuiker stijf.
4. Doe de room over in een spuitzak met kartelmond.
5. Vet het wafelijzer in met een beetje slaolie.
6. Breng het wafelijzer op temperatuur, 190°C.
7. Meng alle ingrediënten voor de kniepertjes in een kom.
8. Voeg als laatste het water toe en meng het met de mixer tot een egaal beslag.
9. Het kniepertje meteen na bakken in plakjes van 3 cm snijden en deze ruim oprollen zodat je makkelijk de vulling erin kunt stoppen.
10. Vul de plakjes met de slagroomvulling en garneer met de stukjes aardbeien en beetgare asperges.

BRON: aspergecentrum.nl

