

Cheezies

Image



Cheezies

Heerlijke hartige kaas hapjes. Perfect voor bij de borrel!

210 °C, aflopend

25 min

650 stuks

Ingrediënten

Basis beslag:

10.000 gram Bak Speciaal Cheezies Mix

4.000 gram Heel ei

1.500 gram Olie

6.000 gram Geraspte kaas

ca. 4.500 gram Water

Decoratie:

Geraspte kaas

Sesamzaad

Kip-pesto vulling:

1.000 gram Cheezies beslag

100 gram Kipfilet, gerookt, in blokjes

35 gram Groene pesto

Paprika knoflook vulling:

1.000 gram Cheezies beslag

1 stuk Paprika, in kleine blokjes

1 1/2 teentje Knoflook, fijngesneden

1 stuk Rode ui

Mosterd-ham vulling:

1.000 gram Cheezies beslag

20 gram Grove mosterd

100 gram Hamblokjes, fijngesneden

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Meng alle grondstoffen, op de geraspte kaas na, met de vlindergarde in ca. 3 minuten tot een homogene massa.
2. Meng er vervolgens de geraspte kaas en eventueel variatievulling doorheen.
3. Verdeel de massa met bijvoorbeeld een ijsschep in bolletjes van ca. 40 gram en decoreer ze met geraspte kaas en sesamzaad (verhouding 50%/50%).
4. Bak de bolletjes in een oven van 210°C met een beetje stoom gedurende ca. 25 minuten.

Image

