Butterdejspakker med skinke og ost

De her små hapsere lavede jeg til noget børnevenlig aftensmad en fredag aften. Min børn var vilde med dem og kaldte dem for ”Mini toast”.

De tager kun få minutter at bikse sammen og så en tur i ovnen. Du kan bruge en neutral smøreost eller en hvidløgs- eller pikantost for endnu mere smag. Vi serverede derudover nuggets, gnavegrønt, frugt og små kanelsnegle lavet i vaffeljern.

De kan også bruges til madpakken eller som snack efter skole/institution eller til uddeling.

Butterdejshapser med skinke og ost

Helt geniale små snacks til eks. tapas

- 2 ruller butterdej (ca. 270 g/ pr rulle)
- 100 g naturel smøreost (altenativt kan fed creme fraiche bruges)

- 5 store skiver skinke
- 12 skiver ost
- 1 stk æg (sammenpisket)
- evt. sesam frø til drys på toppen

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Rul 1 butterdej ud på en bageplade med bagepapir
3. Smør bunden med flødeosten over det hele og fordel derefter skinke og ost
4. Kom det andet lag butterdej ovenpå og pres sammen langs kanterne med en gaffel
5. Pensl med æg, drys med sesam og skær ud i 28 små firkanter med pizzaskære (eller kniv)
6. Bag I ovnen til sprøde og gyldne i ca. 10 min. Tag ud og afkøl på bagerist

Snack
butterdej, ost, skinke, tapas

Pink ”Barbie” boller

Vi skulle til arrangement i mine børns klasse og jeg havde lyst til at lave nogle lidt anderledes sandwichbrød. Det blev til disse virkelig fine pink boller, som får farven fra rødbede.

Selvom der er rødbede i, så smager de bare af ‘helt almindelige boller’. De vil være gode til fødselsdag, uddeling i institution, madpakke, morgenmad eller som sandwich.

Pink ”Barbie” boller

Smukke pinkfarvede boller med rødbede

- 25 g gær
- 2 dl lunket vand
- 1 spsk olie
- 200 g rødbede (skrællet)

- 500 g hvedemel
- 1,5 tsk salt
- 1 tsk sukker
- 1 stk æg (til pensling)
- evt. sesamfrø til drys på toppen

1. Opløs gæren i det lunkne vand
2. Kom nu salt og olie i skålen
3. Riv rødbeden fint og direkte ned i skålen så alt saften også kommer med ned i
4. Kom ca. 400 g hvedemel i skålen og rør godt sammen. Tilsæt det sidste mel og ælt i ca. 5 min
5. Stil til hævning under viskestykke i ca. 1 time
6. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
7. Form til boller (brug evt lidt mel på bord/fingrene hvis de klistre meget)
8. Kom på bageplade og lad efterhævede 15-20 min under viskestykke
9. Pensl med sammenpisket æg og drys evt. med sesam
10. Bag I ovnen i ca. 12 min og tag ud til afkøling på rist

bagværk, boller, børnefødselsdag, madpakke

Kan de fryses ned?
Ja, du kan sagtens fryse bollerne ned

Hvordan opbevares de bedst?
De er bedst på dagen eller dagen efter. Opbevar i lukket post eller beholder.