



Pasen cakesicles

Pasen wordt extra feestelijk met deze prachtige (glutenvrije) cakesicles van [@glutenvrijmetlena](https://www.instagram.com/glutenvrijmetlena) in frisse voorjaarskleuren! Deze heerlijke traktaties zijn gedoopt in paarse en gele choco en versierd met allerlei leuke decoraties die perfect bij Pasen passen. Dus ben je op zoek naar een lekker recept voor Pasen en wil je eens iets anders dan cupcakes, koekjes of een taart? Lees dan mee hoe je deze prachtige cakesicles maakt.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes, Sans
Gluten 500 g

F11110
4,75 €



FunCakes Deco Melts -Citron Vert-
250g

F25135
4,45 €



FunCakes Chocolate Melts White 350 g

F30115
13,99 €



FunCakes Pâte Aromatisante Zeste de
Citron 100g

F56355
5,89 €



FunCakes Décorations en sucre
Blossom Mix Pastel Set/32

F50580
3,95 €



FunCakes Sugar Decorations Blossom
Mix White/Pink Set/32

F50585
3,95 €



FunCakes Mélange de Fleurs Séchées
Comestibles Fantasy 5 g

F53180
2,99 €



Colour Mill Choco Drip 125g - Yellow

CD125YLW
8,99 €



Colour Mill Choco Drip 125g - Lavender

EU125LAV
8,99 €



ScrapCooking Décors en sucre - Lapin /
Carotte Set/8

SC6992
5,99 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €



Silikomart Popsicle Sticks pk/100

S99400
2,99 €



Silikomart Mini Moule Glace Classique

GEL01M
16,29 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136

6,85 €



Wilton Performance Pans® Plaque à
Pâtisserie Oblongue 28x38 cm

191002503

19,75 €



Simply Making Cakesicle Box pk/10 -
violet pastel

SM205754

4,55 €



Wilton Performance Pans® Moule à
Gâteau Rond Ø 15 cm

191002563

9,25 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes, Glutenvrij 250 gram
- FunCakes Smaakpasta Lemon Zest 2 theelepels
- FunCakes Deco Melts Limegroen 50 gram
- FunCakes Deco Melts Wit 75 gram
- FunCakes Eetbare Droogbloemen Fantasy
- FunCakes Suikerdecoratie Bloesemmix Pastel Set/32
- FunCakes Suikerdecoratie Bloemenmix Wit/Roze Set/32
- ScrapCooking Suikerdecoraties Konijn / Wortel Set/8
- Colour Mill Choco Drip 125g - Yellow
- Colour Mill Choco Drip 125g - Lavender
- 2 eieren
- 100 gram boter

Benodigheden

- Wilton Performance Pans® Ronde Bakvorm Ø 15 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Silikomart Popsicle Sticks pk/100
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Wilton Performance Pans® Rechthoekige Bakplaat 28x38 cm
- Silikomart Ice Cream Mould Mini Classic
- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Simply Making Cakesicle Box pk/10 - Pastel paars

Stap 1: Bak de cake

Verwarm de oven voor op 170 °C (heteluchtoven 160 °C). Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Bereid 250 g Mix voor Cupcakes (glutenvrij, optioneel) zoals aangegeven op de verpakking en voeg 2 theelepels FunCakes Smaakpasta Lemon Zest toe. Giet het beslag in de ingevette Wilton Performance Pans Bakvorm en bak de cake in het midden van de oven in ca. 35 minuten gaar. Stort de cake direct na het bakken op de Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid en laat hem afkoelen.

Stap 2: Maak het deeg voor de cakesicles

Verkruimel de cake na het afkoelen in een kom. Smelt 75 gram witte deco melts van FunCakes au bain-marie en giet deze bij de cakekruimels. Kneed tot een samenhangend deeg. Vul daarna de Silikomart Ice Cream Mould met het deeg en steek de Silikomart Popsicle Sticks erin. Zet een aantal uur in de vriezer totdat de cake echt goed koud is, dit kan ook 's nachts.

Stap 3: Maak de cakesicles

Leg een vel Patisse Bakpapier op de Wilton Performance Pans Rechthoekige Bakplaat. Smelt de Colour Mill Choco Drips in Yellow en Lavender volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet ze in twee aparte glazen. Dip de helft van de cakesicles in de gele Choco Drip en de andere helft in de paarse. Leg de cakesicles na het dippen op de bakplaat en laat ze goed uitharden.



Stap 4: Decoreer de cakesicles

Als de cakesicles goed uitgehard zijn, smelt je 50 gram FunCakes Deco Melts Limegroen zoals aangegeven op de verpakking. Doe het in een FunCakes Spuitzak en spuit lijntjes op de cakesicles. Bestrooi met de FunCakes Eetbare Droogbloemen Fantasy en plaats de FunCakes Suikerdecoratie Bloesemmix Pastel en Paars naar wens. Geef je ze cadeau of wil je ze ergens mee naartoe nemen? Verpak de cakesicles dan in de leuke Cakesicle Box van Simply Making.

Dit recept is medemogelijk gemaakt door [@glutenvrijmetlena](#).