



## Cookie Dough Paaseitjes

Het beste van twee werelden: cookie dough + paaseitjes! Met dit paaseitjes recept maak je zelf gekleurde chocolade paaseieren met een vulling van cookie dough.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110  
4,75 €



FunCakes Deco Melts Bleu Ciel 250g

F25160  
4,55 €



FunCakes Deco Melts Jaune 250g

F25115  
4,55 €



FunCakes Deco Melts Citron Vert 250g

F25135  
4,55 €



FunCakes Deco Melts Violet 250g

F25145  
1,37 €



FunCakes Décorations en Sucre Petites Fleurs set/32

F50170  
3,99 €



FunCakes Gouttes de Chocolat Noir 350g

F30120  
9,85 €



Wilton Clair Imitation Extrait de Vanille 236ml

04-0-0069  
7,49 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100  
3,25 €



Cake Star Moule 6 Mini Œufs set/2

C84868  
8,99 €

## Ingrediënten

- FunCakes BakMix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Deco Melts - Paars
- FunCakes Deco melts - Licht Blauw
- FunCakes Deco Melts - geel
- FunCakes Deco Melts - Limoen groen
- FunCakes Chocolade Drops Puur 350 g
- FunCakes Suikerdecoratie Kleine Bloemen Set/32
- 1 theelepels Wilton Vanille Extract Imitatie 236ml
- 120 g lichte bruine basterdsuiker
- 100 g roomboter
- snuf zout
- 2 eetlepels melk

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm 10/pk
- PME Kunststof Schraper
- Cake Star Chocolade Mal 6 Paaseitjes Set/2
- Magnetron bestendige schaaltes

## Stap 1: FunCakes Deco Melts smelten

Verwarm de FunCakes Deco Melts in schaaltes in de magnetron op 450W, af en toe even doorroeren. Als de melts bijna gesmolten zijn haal je het uit de magnetron en roer je de zichtbare stukjes weg in de warme melts.

## Stap 2: Mal vullen met Deco Melts

Giet de gesmolten deco melts in de paaseieren tot het randje en tik voorzichtig de mal even op het aanrecht zodat de eventuele luchtbelletjes naar boven komen. Giet nu de mal weer leeg in het schaaltes en maak het oppervlak glad met de side scraper. Laat dit 5 - 7 minuten opstijven in de koelkast.

## Stap 3: Cookie dough bereiden

Die 250 gram FunCakes Bakmix voor koekjes, 120 g basterdsuiker, 100 g roomboter, een snuf zout, 2 eetlepels melk en 100 gram Choco drops + eventueel een theelepels vanille extract in een mengkom en mix dit op lage snelheid tot een samenhangend stevig deeg.

## Stap 4: Halve eieren vullen

Haal de halve eieren uit de koelkast en vul ze tot net onder de rand met een balletje cookie dough en druk iets aan. Vul nu de eieren op met de rest van de gesmolten deco melts en laat ze ongeveer 10 minuten opstijven in de koelkast. Het opvullen gaat het handigst met een spuitzak. Haal ze uit de koeling, houdt de mal ondersteboven en de eitjes vallen er als vanzelf uit. Decoreer de eitjes met kleine bloemetjes die je vastplakt met een tipje gesmolten melts.

**Stap 5: Geniet van jouw Cookie dough paaseitjes!**