



Sinterklaas Cakesicles

Sinterklaas Cakesicles, erg leuk om te versieren met de kids rond de Sinterklaasdagen en natuurlijk ook erg lekker als toetje voor Pakjesavond! Je maakt deze simpele maar heerlijke Sinterklaas traktaties met de Dr. Oetker Mix voor Cupcakes en de FunCakes Deco Melts. Versier de cakesicles naar eigen wens en maak er een feestje van met de kinderen. Zo heb je een heerlijk toetje, maar ook een erg gezellige Sinterklaas activiteit!

Boodschappenlijstje



Dr. Oetker Mélange pour Cupcakes
Naturel

1-50-112184
2,09 €



FunCakes Décors en Sucre Saint-
Nicolas Set/12

F50265
4,39 €



FunCakes Deco Melts -Blanc- 250g

F25110
3,56 €



FunCakes Deco Melts -Rouge- 250g

F25130
3,56 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Caissettes à Cupcakes
Blanches pcs/48

F84100
3,09 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



Silikomart Mini Moule Glace Classique

GEL01M
16,29 €



Silikomart Mini Bâtonnets en bois
pcs/100

S99401
2,99 €

Ingrediënten

- Dr. Oetker Mix voor Cupcakes Naturel
- FunCakes Deco Melts - Rood - 250g
- FunCakes Deco Melts - Wit - 250g
- FunCakes Suikerdecoratie Sinterklaas Set/12
- 100g boter/margarine
- 2 eieren
- 100 ml melk

Benodigheden

- FunCakes Cupcakevormpjes Wit pk/48
- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Silikomart Siliconen Ijsvorm Klassiek Mini
- Silikomart Mini Ijsstokjes pk/100

Stap 1: Maak de Dr. Oetker Mix voor Cupcakes Naturel

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn voordat je het beslag maakt. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 170°C). Maak daarna het beslag zoals aangegeven op de Dr. Oetker verpakking.

Verdeel eerst de cupcakesvormpjes over de Wilton muffin bakvorm. Verdeel daarna het beslag met 2 eetlepels, of een ijsbolletjes lepel over de cupcakevormpjes en bak de cupcakes in ca. 22 minuten gaar. Laat de cupcakes daarna goed afkoelen.

Stap 2: Het maken van het deeg voor de Sinterklaas cakesicles

Doe 50g FunCakes Deco Melts Wit in een magnetron geschikte kom of smelt au bain-marie. Smelt de Deco Melts op max. 500W voor 15-20 seconde en roer de Deco Melts goed door. Herhaal de stappen tot de melts bijna volledig gesmolten zijn (kleine stukjes nog zichtbaar). Blijf roeren totdat de melts volledig glad gesmolten zijn.

Verkruimel daarna de cupcakes en meng de gesmolten FunCakes Deco melts erdoorheen. Zorg ervoor dat je een soepel deegje krijgt, dus niet te stijf of te droog.

Stap 3: Smelt de FunCakes deco melts voor het decoreren van de cakesicles

Smelt de FunCakes Deco Melts rood en wit in een voor de magnetron geschikte kom op 500W voor 15-20 seconden. Roer de deco melts daarna goed door en herhaal dit proces totdat de Deco Melts bijna volledig gesmolten zijn, het is niet erg als er nog een aantal kleine stukjes zichtbaar zijn want deze kan je weg roeren.

Gebruik een lepeltje om de witte en rode gesmolten deco melts in de Silikomart Siliconen ijsvorm te verdelen en zorg ervoor dat de deco melts gelijkmatig over de siliconen ijsvorm verdeeld is. Steek daarna een ijsstokje in de mal en laat het 10-15 minuten opstijven in de vriezer. Smeer er eventueel daarna nog een laagje overheen zodat ze niet breken als je de cakesicles uit de mal haalt en laat daarna weer opstijven.

Stap 4: Het maken van de cakesicles

Haal als eerst de ijsstokjes voorzichtig uit de ijsvorm en vul de ijsvorm daarna met het gemaakte cupcake deeg. Vul de ijsvorm niet tot het randje vol en laat wat ruimte over, zodat je de boven kant met een laag gesmolten deco melts kan bedekken.

Smelt opnieuw je Deco Melts, zoals aangegeven op de verpakking. Steek daarna de ijsstokjes er weer in en dek de bovenkant af met de gesmolten Deco Melts. Zet de mal terug in de vriezer en laat de cakesicles goed afkoelen en hard worden.

Stap 5: Het decoreren van de Sinterklaas cakesicles

Als de Sinterklaas cakesicles goed koud zijn geworden, haal je ze voorzichtig uit de siliconen mal. Nu is het tijd om ze te decoreren!

Voor het decoreren smelt je nog een keer de FunCakes Deco Melts wit en rood apart in een voor de magnetron geschikte kom op 500W voor 15-20 seconden. Roer de deco melts daarna goed door en herhaal dit proces totdat de deco melts bijna volledig gesmolten zijn. Blijf daarna goed roeren tot de deco melts goed gesmolten zijn.

Doe een Funcakes spuitzak in een glas en vul de spuitzak met de gesmolten witte deco melts. Knip nog geen stukje van de spuitzak af, anders loopt de gesmolten deco melts er gelijk uit. Herhaal de stappen met de rode deco melts. Sluit de bovenkant van de spuitzak goed af, zodat er niks uit de spuitzak kan lopen.

Knip een klein stukje van de spuitzak af en decoreer de cakesicles. Decoreer naar eigen wens door bijvoorbeeld stippen, een drizzle en/of een drip toe te voegen, in de tegenovergesteld kleuren. Als laatste plaats je de FunCakes Suikerdecoratie Sinterklaas naar eigen wens op de nog gesmolten deco melts. Laat daarna de Sinterklaas Cakesicles goed hard worden in de koelkast.

Tip: Je kan de Sinterklaas cakesicles decoreren hoe je wilt! Gebruik bijvoorbeeld ook Sinterklaas Stroigoed.