



Paaseieren op een Stokje

Een leuke traktatie met Pasen mag niet ontbreken. Maak zelf cake pops met de FunCakes Mix voor Brownies en lees hoe jij deze cakepops versiert met verschillende kleuren marsepein of fondant. Betover je cakepops om tot paaseieren op een stokje! De paaseieren op een stokje zijn een leuke traktatie voor tijdens de Pasen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Fudge Brownie 500 g

F10175
5,85 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Multipack Couleurs Pastel 5x100 g

F20355
7,49 €



FunCakes Bâtonnets à sucettes 15 cm pcs/50

F83210
3,15 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



PME Flower Blossom Plunger Cutter set/4

FB550
9,99 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cake Brownie 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 75 g
- Wilton Candy Melts Roze
- Wilton Candy Melts Blauw
- Wilton Candy Melts Geel
- Wilton Candy Melts Groen
- Funcakes Rolfondant Multipack Pastel Kleuren 5x100g
- 56 gram + 90 gram boter
- 2,5 eieren
- 105 ml + 75 ml water

Benodigheden

- Dr. Oetker Cakevorm 25 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- FunCakes Lollipop Stokjes 15cm pk/50
- PME Bloesem Plunger Uitsteker Set/4

Stap 1: Maak het beslag voor de Brownie Cake

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 g Funcakes Mix voor Cake Brownie met 56 g boter, 2,5 eieren en 105 ml water zoals is aangegeven op de verpakking.

Stap 2: Bak de Brownie Cake

Bekleed de Dr. Oetker Cakevorm met bakpapier en schep het beslag in de vorm. Bak daarna de cake in het midden van de oven in ca. 40 min gaar. Haal de brownie cake na het bakken direct uit de bakvorm en laat daarna uitdampen op een afkoelrooster.

Stap 3: Cakepops basis maken

Maak 75 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 75 ml water en 90 gram boter zoals aangegeven op de verpakking. Verkruimel de cake en meng er wat botercrème doorheen. Gebruik zoveel botercrème als nodig, totdat het de cake goed plakt en je er balletjes van kunt draaien. Vorm van dit deeg balletjes die je vervolgens ovaal rolt tot eitje. Laat ze 15 minuten in de koelkast opstijven.

Stap 4: Fondant decoraties maken

Rol een beetje FunCakes Rolfondant uit van de Multipack Pastel Kleuren. Meng eventueel wat tylo poeder door het fondant. Steek hier kleine bloemetjes uit met de PME Bloesem Plunger Uitsteker.

Stap 5: Cakepops dippen

Smelt een kleur Wilton Candy Melts zoals aangegeven op de verpakking. Doop de stokjes hierin en steek de stokjes voorzichtig in de balletjes. Laat het minimaal 15 minuten in de koelkast opstijven.

Smelt in andere bakjes de verschillende Wilton Candy Melts zoals aangegeven op de verpakking.



Doop de eitjes geheel hierin en laat voorzichtig uitlekken. Steek in een stuk piepschuim en laat hard worden.

Stap 6: De cakepops versieren

Decoreer de cakepops met de fondant decoraties die je bij stap 4 hebt gemaakt.

Stap 7: Geniet van de heerlijke Paaseieren op een stokje!