



Kuiken Cake Pops

Deze vrolijke kuikens zijn perfect voor tijdens de paasdagen. De cake pops zijn gemakkelijk zelf te maken met de stap voor stap aanwijzingen. Geef de kuikens een prachtige gele kleur met de gele Deco Melts van FunCakes en versier ze met gekleurde suikers. Maak ze helemaal af met een snaveltje, oogjes en voetjes.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
450g

F10140
4,95 €



FunCakes Deco Melts Jaune 250g

F25115
4,55 €



FunCakes Pâte d'amande Midnight
Black 250g

F28135
4,19 €



FunCakes Pâte d'amande Sunset
Orange 250g

F28140
3,35 €



FunCakes Bâtonnets à Sucettes 15 cm
pk/50

F83210
3,35 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Royal Icing 400g
- FunCakes Marsepein Zwart
- FunCakes Marsepein Oranje
- FunCakes Gekleurde suiker Geel
- FunCakes Deco Melts - Geel - 250g

Benodigheden

- FunCakes Lollystokjes 15cm pk/50

Stap 1: Bak de FunCakes Mix voor Cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 500 g mix, 250 g (room)boter en 5 eieren (250 g). Mix op lage snelheid gedurende 4 minuten tot een glad beslag. Vul het beslag in de cakevorm en bak de cake in ongeveer 60-70 minuten gaar.

Stap 2: Smelt de Deco Melts

Smelt de Deco Melts in de magnetron of au-bain marie. Voor de magnetron: Smelt op max. 500W in een kom. Om de 15-20 seconden goed roeren. Stop met verwarmen zodra de melts bijna volledig gesmolten zijn (kleine stukjes nog zichtbaar). Blijf roeren tot de melts helemaal glad zijn en verwerk ze naar wens.

Stap 3: Vorm de kuikens

Verkruimel de cake heel fijn in een kom, voeg de Renshaw Royal icing toe en kneed alles goed tot een deeg. Per kuiken heb je ongeveer 30 gram nodig. Maak van de 30 gram een grote en een kleine bal die je aan elkaar plakt met een beetje gesmolten candy melts. Doop een lollystokje in gesmolten candy melts en prik het aan de onderkant in het kuiken en zet ze in de vriezer (ongeveer een uur) zodat ze goed uitharden.

Stap 4: Bedek de kuikens

Smelt de rest van de candy melts in de magnetron (of au bain-marie) en giet het met een lepel over ze heen tot ze helemaal bedekt zijn. Draai ze voorzichtig rond tot al het overtollige is weggelopen. Strooi er onmiddellijk de gekleurde suiker over en steek ze in een dummy om te drogen.

Stap 5: Versier met marsepein

Maak de ogen, voeten en snavel van marsepein en plak ook deze vast met wat candy melts.

Stap 6: Geniet van jouw Kuiken Pops!