



Pasen cakesicles

Pasen wordt extra feestelijk met deze prachtige (glutenvrije) cakesicles van [@glutenvrijmetlena](https://www.glutenvrijmetlena.nl) 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 Deco Melts Citron Vert 250g

F25135
4,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante Zeste de Citron 100g

F56355
5,99 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre Mélange de Fleurs Blanc/Rose set/32

F50585
3,19 €



Colour Mill Choco Drip Jaune 125g

CD125YLW
8,99 €



ScrapCooking Décorations En Sucre Lapin/Carotte set/8

SC6992
4,95 €



Silikomart Bâtonnets pour Esquimaux pk/100

S99400
2,99 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc 350g

F30115
9,25 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre Mélange de Fleurs Pastel set/32

F50580
3,19 €



FunCakes Mélange de Fleurs Séchées Comestibles Fantasy 5g

F53180
2,99 €



Colour Mill Choco Drip Lavender 125g

EU125LAV
8,99 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



Silikomart Moule en Silicone Cakesicle Mini Classic

GEL01M
16,29 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



Simply Making Boîte à Cakesicle Pastel
Violet pk/10

SM205754

2,28 €



Wilton Performance Pans Plaque à
Pâtisserie Oblongue 28x38cm

191002503

19,75 €



Wilton Performance Pans Moule à
Gâteau Rond Ø15cm

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](#).