



Aardbeien Gebakjes

Deze heerlijke aardbeien gebakjes zijn een ware traktatie, vooral tijdens de zomermaanden, wanneer de smaak van sappige aardbeien op zijn best is! Deze gebakjes zijn perfect voor verjaardagen, maar ook voor een ontspannen picknick in het park of een high tea in de zomer. Geniet van deze frisse gebakjes in de zomer zon.

Boodschappenlijstje



**FunCakes Mix pour Crème Pâtissière
500g**

F10150
6,25 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
4,75 €



**FunCakes Mix pour Bavaois Fraise
150g**

F54305
6,69 €



**FunCakes Mini Cœurs
Rose/Blanc/Rouge 60g**

F52065
3,55 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500 gr
- FunCakes Mix voor Banketbakkersroom 100 gr
- FunCakes Mix voor Bavarois Aardbei 50 gr
- FunCakes Mini Hartjes Roze/Wit/Rood
- FunCakes Bakpoeder 10 gr
- 125 gram boter
- 20 gram basterdsuiker
- 250 ml water
- 60 ml water
- 250 ml slagroom
- 400 gram aardbeien
- 1 ei

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- 6 bakringen (7cm in doorsnede)

Stap 1: Maak de bodem van de gebakjes

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Kneed de FunCakes Bakmix voor Koekjes, de boter, de basterdsuiker, het bakpoeder en het ei tot een bal en laat het deeg minimaal 1 uur in de koelkast rusten.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakringen in met wat gesmolten boter. Strooi een beetje bloem op je werkblad en rol het deeg uit tot het circa 2 centimeter dik is. Steek uit het deeg rondjes met de bakring en zet de rondjes met bakring erom heen op een met bakpapier beklede bakplaat.

Stap 2: Bak de gebakjes

Meng 100 gram mix voor banketbakkersroom met 250 ml water en klop de room met een garde of mixer ca. 5 minuten tot een gladde massa. Plaats in het midden van het deeg een lepeltje banketbakkersroom ca. 2 cm van de rand. Bak de gebakjes in 20 minuten gaar.

Stap 3: Decoreer de aarbeien gebakjes

Klop de slagroom lobbig. Meng de bavaroise mix met het water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Vul een spuitzak met de bavaroise en spuit toeven op de afgekoelde koekbodem. Decoreer het geheel met stukjes verse aardbeien en de mini hartjes.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Aarbeien gebakjes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

