



## Zoete Cake Pops

Deze heerlijk zoete cake pops maak je eenvoudig met de cake pop maker en de FunCakes Mix voor Cupcakes. Na het bakken doop je ze in gesmolten chocolade en versier je ze met vruchtenhagel. De pops zijn gemakkelijk te maken en daarmee uitermate geschikt om samen met kinderen te versieren.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105  
4,55 €



FunCakes Bâtonnets à Sucettes 15 cm  
pk/50

F83210  
3,35 €



Bestron Appareil à Cake Pops

DCPM12  
34,09 €



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105  
9,95 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110  
3,89 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm

03-3136  
6,85 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Chocolade Melts Puur
- 250 g (room)boter
- 5 eieren (250 g)
- Vruchtenhagelslag

## Benodigheden

- FunCakes Lollipop Stokjes 15cm pk/50
- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm 03-
- Bestron Sweet Dreams - Cake-popmaker

### Stap 1: Maak het beslag

Bereid 500 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Vul een spuitzak met het beslag.

### Stap 2: Maak de cake pops

Verwarm de cakepop maker voor en spuit de onderste vormen vol tot iets onder de rand. Sluit de maker en bak de cakepops in circa 6 minuten gaar. Je kunt de cakepops halverwege de baktijd even omdraaien voor een beter resultaat. Laat de bolletjes afkoelen op een rooster.

### Stap 3: Smelt de chocolade melts

Smelt de chocolade melts in de magnetron, chocolade smelter of au bain Marie zoals is aangegeven op de verpakking. Doop de stokjes één voor één in de gesmolten chocolade, steek ze vervolgens in de cakepops en laat ze dan ca. 10 minuten stollen zodat ze vast zitten.

### Stap 4: Decoreer de cake pops

Houd de cakepops boven de gesmolten chocolade en giet die er met een lepel over heen tot ze geheel bedekt zijn. Indopen kan ook, maar de kans bestaat dat ze dan van het stokje vallen door de draaibeweging. Laat de overtollige chocolade eraf druipen. Bedek zo alle cakepops en strooi er vruchtenhagel overheen. Steek ze cake pops in een dummy of een stukje piepschuim en laat ze hard worden.

### Stap 5: Deel deze heerlijke zoete cake pops uit!