



Zoete Paassnuitjes

Verras je kleine paashaasjes met deze schattige zoete paassnuitjes! Heb je er eentje rondlopen die rond Pasen jarig is? Dan is dit de perfecte traktatie voor op school.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 3,80



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g

F10140
€ 3,96



FunCakes Rolfondant Pastel Pink 250 g

F20240
€ 2,85



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



FunCakes Lollipop Sticks 15 cm pk/50

F83210
€ 3,25

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Mix voor Royal icing 450 g
- FunCakes Rolfondant Pastel Roze 250 g
- FunCakes Magic Roll-out Powder
- 150 g ongezouten roomboter
- 1 ei
- 60 ml water

Benodigheden

- Wilton Rolstok met Ringen 22,5 cm
- RD Eetbare Stift - Zwart
- Patisse Plunger Cutter Hart set/3
- FunCakes Lollipop Stokjes 15cm pk/50
- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Lint
- Plastic folie
- Mesje
- Bakpapier

Stap 1: Bereid de FunCakes Bakmix voor Koekjes 500 g

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed de 500 gram FunCakes mix voor Cookies met 150 gram boter en 1 ei goed door tot een stevige gladde bal, verpak het in plastic folie en leg minimaal een uur in de koelkast om op te stijven.

Stap 2: Bak de koekjes

Rol de gladde bal uit op een met FunCakes Magic-Roll Powder bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 3 mm. Snijd hier met een mesje snuitjes uit en leg ze omgekeerd op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg er een lollystokje op en plak het vast met een stukje koekjesdeeg. Bak de koekjes in 10-12 minuten goudbruin en laat ze afkoelen.

Stap 3: Bereid de Royal Icing

Meng 500 gram FunCakes mix voor Royal Icing met 60 ml water en klop het 7-10 minuten rustig door tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer! Verdun het daarna met water tot yoghurt dikte.

Stap 4: Decoreer de Paassnuitjes

Vul een spuitzak met de royal icing en knip er een heel klein puntje vanaf. Ice de koekjes hiermee en laat goed drogen! Teken met de foodpen een gezichtje op de koekjes. Rol roze fondant uit, steek hier hartjes uit en plak dit als neusje op het koekje. Poeder de randen van de koekjes met de kleurenpoeder. Als laatste strik je het lintje om het stokje.



Stap 5: Geniet van jouw Zoete Paassnuitjes!