



## 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 voor Cupcakes 500 g

F10105  
€ 4,55



FunCakes Lollipop Sticks 15 cm pk/50

F83210  
€ 3,15



Bestron Sweet Dreams - Cake-popmaker

DCPM12  
€ 34,09



FunCakes Chocolade Melts Puur 350 g

F30105  
€ 15,45



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110  
€ 3,79



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136  
€ 6,85

## **Ingrediënten**

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

## **Benodigdheden**

- 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!**