



Spooky Chocolate Madeleines

Maak je klaar voor een griezelig lekkere traktatie! Deze klassieke Franse madeleines krijgen een duistere twist met een spooky Halloween-decoratie. Met hun zachte, luchtige binnenkant en krokant randje zijn ze al onweerstaanbaar, maar met een vleugje Halloween-magie worden ze pas écht het middelpunt van je feesttafel. Perfect om samen te bakken, te versieren én natuurlijk... op te smullen tijdens een donkere herfstavond!

Boodschappenlijstje



Colour Mill Choco Drip 125g - Black

CD125BLK
€ 8,99



Colour Mill Choco Drip 125g - Natural White

CD125NWT
€ 8,99



Colour Mill Choco Drip 125g - Candy

EU125CAN
€ 8,99



Colour Mill Choco Drip 125g - Orange

CD125ORG
€ 8,99



FunCakes Candy Eyeballs Set/64

F50340
€ 3,35



Patisse Madeleine Bakvorm 12 vaks

P02848
€ 13,69



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

03-3136
€ 6,85



Wilton Comfort Grip Spatula Tapered 22,5 cm

02-0-0183
€ 4,16

Ingrediënten

- Colour Mill Choco Drip 125g - Zwart
- Colour Mill Choco Drip 125g - Natural White
- Colour Mill Choco Drip 125g - Candy
- Colour Mill Choco Drip 125g - Orange
- 64 g boter
- 128 g bloem
- ½ theelepel bakpoeder
- ⅛ theelepel zout
- 3 eieren

Benodigdheden

- Patisse Madeleine Bakvorm 12 vaks
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster
- Wilton Comfort Grip Spatel
- Plastic folie

Stap 1: Smelt de boter

Smelt de boter in een kleine pan op middelhoog vuur. Laat deze licht bruineren (beurre noisette): kook totdat het schuim afneemt en de boter een nootachtige geur en goudbruine kleur krijgt (3-5 minuten). Giet de boter daarna in een kommetje om doorgaren te voorkomen en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Stap 2: Maak het beslag

Meng bloem, bakpoeder en zout in een aparte kom. Klop in een grote kom de eieren en suiker met een mixer op middelhoge stand tot het mengsel dik en lichtgeel is (ongeveer 5 minuten). Spatel voorzichtig het bloemmengsel in drie porties door het eimengsel. Voeg de afgekoelde boter toe en meng tot een glad beslag. Dek de kom af met plastic folie en zet minstens 30 minuten (tot 1,5 uur) in de koelkast.

Stap 3: Bak de madeleines

Verwarm de oven voor op 190 °C. Vet de madeleinevorm goed in met boter. Vul elke holte met ongeveer 1 eetlepel beslag. Bak 8-9 minuten tot de randjes goudbruin zijn en de madeleines omhoog zijn gekomen met een mooi "bultje". Haal ze direct uit de vorm en laat afkoelen op een rooster, met de schelpzijde naar boven.

Stap 4: Decoreren

Pompoentjes

Teken met de zwarte Colour Mill Choco Drip in de lege madeleine vorm het gezicht van de pompoentjes. Laat dit even opstijven en spuit er vervolgens een laagje Oranje Choco Drip overheen. Leg hier een madeleine bovenop en zet een halfuur in de koelkast om op te stijven.

Spookjes

Teken met de zwarte Colour Mill Choco Drip de gezichtjes van de spookjes. Laat even opstijven en spuit vervolgens een beetje witte Choco Drip over de gezichtjes heen in de vorm van spookjes. Laat ook dit even opstijven en spuit er vervolgens zwarte Choco Drip overheen en leg hier de madeleine in. Zet een half uur in de koelkast om op te stijven.

Mummies

Teken met de roze Choco Drip streepjes door elkaar heen op de onderkant van het vormpje en laat even optijven. Doe er vervolgens een laagje zwarte Choco Drip overheen en leg er een madeleine in. Laat een half uur opstijven in de koelkast.

Haal de madeleines uit de koelkast en plak met een beetje Choco Drip nog FunCakes Snoepoogjes op de mummies.

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door Colour Mill.