

de leukste taarten shop



Moederdag-eierkoeken

Moederdag staat voor de deur! Verras je moeder met deze heerlijke Nederlandse eierkoeken, luchtig en licht met een heerlijk zoete smaak. Gevuld met romige Enchanted Cream® Aardbei en gearneerd met verse aardbeien vormen ze de perfecte zelfgemaakte traktatie om je liefde en waardering te tonen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 3,96



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
Aardbei 450g

F11240
€ 7,75



FunCakes Sneeuwsuiker 150g

F54640
€ 4,45



FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10

F85120
€ 4,19

de leukste taarten shop



FunCakes Bakpapier Vellen 30x30cm
pk/50

F83465
€ 4,49



Wilton Smitmondje Round #1A

02-0-0166
€ 2,35



Wilton Smitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35

de leukste taarten shop

Ingrediënten

- 150 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® Aardbei
- FunCakes Sneeuwsuiker
- 100 ml melk
- 115 ml water
- 3 eieren (ca. 150 g)
- Kristalsuiker
- Verse aardbeien

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes bakpapiervellen
- Wilton spuitmondje rond #1A
- Wilton spuitmondje open ster #1M
- Bakplaat

Stap 1: Bereid de oven voor

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C). Bekleed een bakplaat met FunCakes bakpapiervellen om te voorkomen dat de cakejes blijven plakken en om gelijkmatig bakken te garanderen.



Stap 2: Maak het biscuitbeslag

Bereid 150 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng de FunCakes biscuitmix met 3 eieren en 15 ml water tot je een glad, luchtig beslag krijgt.

Doe het beslag in een spuitzak met Wilton spuitmondje #1A (rond).

Stap 3: Opspuiten en bakken

Spuit ronde toeven van ongeveer 8 tot 10 cm op de voorbereide bakplaat. Laat voldoende ruimte tussen de cakejes, want het beslag loopt tijdens het bakken iets uit. Spuit 4 tot 5 toeven per keer.

Strooi een beetje kristalsuiker over de bovenkant voor een licht knapperig laagje.

Bak 10 tot 14 minuten, tot de cakejes licht goudbruin en gaar zijn. Haal ze uit de oven en laat ze volledig afkoelen op het bakpapier.

Stap 4: Maak de vulling

Maak 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® Aardbei volgens de aanwijzingen op de verpakking, met de aangegeven hoeveelheid melk en water. Klop het mengsel luchtig en romig.

Doe de crème in een spuitzak met Wilton spuitmondje #1M (Open Star).



Stap 5: Stel de cakejes samen

Snijd een klein stukje van één kant van elk cakeje af om een vlakke rand te creëren, zodat ze rechtop kunnen staan.

Spuut een royale toef Enchanted Cream® Aardbei op de onderkant van één cakeje. Druk er voorzichtig een tweede cakeje tegenaan om een gevuld sandwichje te maken. Zet de cakejes rechtop voor een speelse en feestelijke presentatie.

Stap 6: Versier en serveer

Bedek de eierkoeken met vers gesneden aardbeien en werk af met een licht laagje FunCakes Sneeuwsuiker voor een elegante touch.

Laat ze even rusten voor het serveren. Nog even geduld... en je kunt genieten van deze heerlijke Nederlandse eierkoeken voor Moederdag!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.