

# de leukste taarten shop



## KiKa Berenkoekjes

In maart staat Bakken voor KiKa centraal. Ga aan de slag met deze speciale KiKa koekjes in de vorm van lieve beertjes en bak mee voor het goede doel. De koekjes worden vrolijk gedecoreerd met verschillende strooisels en zijn perfect om samen te maken. Shop alle artikelen uit de Bakken met KiKa categorie nu met 15% korting met actiecode KIKA26 (geldig t/m 31-03-2026).

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500g

F10110  
€ 4,75



FunCakes Bloemenmix 60g

F52045  
€ 3,55



Wilton Koekjesuitsteker Beer 7,8cm

02-0-0611  
€ 2,39



FunCakes Eetbare Lijm 22g

F54750  
€ 2,45

# de leukste taarten shop



Wilton Deegroller Perfect Height  
22,5cm

02-0-0169  
€ 8,99



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm  
pk/20

P01733  
€ 3,95



## Ingrediënten

- 500g FunCakes Bakmix voor Koekjes
- FunCakes Bloemen Mix 60 g
- FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 22 g
- 150g zachte ongezoeten roomboter
- 1 ei
- Bloem om op uit te rollen

## Benodigheden

- Wilton Koekjesuitsteker Beer 7,8 cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Wilton -Perfect Height- Rolling Pin 22,5cm
- Plastic folie

## Stap 1: Maak het koekjesdeeg

Maak de 500 gram FunCakes Mix Voor Koekjes aan zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak het in plastic folie en leg het een uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 160 graden hetelucht (180 graden convectie oven) en bekleed een bakplaat met het bakpapier van Patisse.



## **Stap 2: Vorm de koekjes**

Kneed het koekjesdeeg uit de koelkast even goed door en rol het uit op een met wat bloem bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm. Steek de beertjes uit met de Wilton uitsteker en leg ze op de bakplaat.

## **Stap 3: Bak de koekjes**

Bak de koekjes in ongeveer 10-14 minuten lichtbruin en laat ze plat op het aanrecht afkoelen.

## **Stap 4: Decoreer de koekjes**

Breng wat FunCakes eetbare lijm aan op de plekken waar je de sprinkles wilt plakken, en leg vervolgens de FunCakes Bloemenmix sprinkles op de koekjes. Je kunt dit in allerlei verschillende patronen doen, kijk maar naar de foto's!

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door FunCakes.