



Kerst Chocolate

Maak de feestdagen extra lekker met deze feestelijke kerstchocolade van FunCakes. Met gingerbreadman koekjes en vrolijke decoraties ziet het er uit als een klein kerstcadeautje, maar dan om op te eten. Perfect om te maken voor bij de koffie, om uit te delen of om cadeau te geven.

Boodschappenlijstje



FunCakes Chocolate Melts Wit 350 g

F30115
€ 13,99



FunCakes Suikerdecoratie Gingerbread Set/12

F50245
€ 4,59



FunCakes Sprinkle Medley Joyful 65 g

F52895
€ 3,15



FunCakes Magic Roll-Out Powder (Uitrolpoeder) 225 g

F54805
€ 3,55



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



Scrapcooking Siliconen spatel 27 cm

SC5181
€ 8,65



FunCakes Mix voor Gingerbread 500 g

F11140
€ 4,99



FunCakes Fondant Decoratie Sneeuwvlokken Wit Set/12

F50270
€ 3,95



FunCakes Open Sterren Goud 50 g

F52255
€ 3,65



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733
€ 3,85



Wilton Comfort Grip Uitsteker Gingerbread

02-0-0414
€ 4,09



Wilton Performance Pans® Rechthoekige Bakplaat 28x38 cm

191002503
€ 19,75

Ingrediënten

- FunCakes Chocolade Melts Wit 350 g
- FunCakes Mix voor Gingerbread 500 g
- FunCakes Suikerdecoratie Gingerbread Set/12
- FunCakes Fondant Decoratie Sneeuwvlokken Wit Set/12
- FunCakes Open Sterren Goud 50 g
- FunCakes Sprinkle Medley Joyful 65 g
- FunCakes Magic Roll-Out Powder (Uitrolpoeder) 225 g

Benodigdheden

- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Wilton Performance Pans® Rechthoekige Bakplaat 28x38 cm
- Scrapcooking Siliconen spatel 27 cm
- Wilton Comfort Grip Uitsteker Gingerbread
- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

Stap 1: Bak de gingerbread koekjes

Start met het maken van de FunCakes Gingerbread mix volgens de aanwijzingen op de verpakking en verpak in plastic folie. Leg vervolgens het deeg minimaal een uur in de koelkast. Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Haal het deeg uit de koelkast en kneed dit even goed door. Rol het vervolgens uit op een met de roll-out powder bestoven werkblad. Rol het deeg uit tot een dikte van 2-3 mm en steek hier vormpjes uit met de Wilton gingerbread uitsteker. Leg deze vervolgens op de bakplaat en bak de koekjes in 10-12 minuten gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Smelt de chocolade

Smelt 350 g FunCakes Chocolade Melts Wit volgens de aanwijzingen op de verpakking. Doe een klein beetje van de chocolade in een FunCakes spuitzak. Giet de rest vervolgens op een met bakpapier bekleede bakplaat en smeer het uit met een spatel zodat het overal ongeveer even dik is.

Spuut met de overige chocolade in de spuitzak een gezichtje en knoopjes op de gingerbread koekjes.

Stap 3: Decoreren

Verdeel de FunCakes sprinkles en decoraties over de chocolade als het nog zacht is. Leg ook de gingerbread koekjes in de chocolade. Laat 30 minuten opstijven in de koelkast.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.