

de leukste taarten shop



Paas cakepops

Ben jij dol op paaseieren? Dan is dit recept echt iets voor jou. Maak deze vrolijke cakepops met je favoriete cake mix, dip ze in chocolade en versier ze naar wens. Een leuke en creatieve manier om je eigen paaseieren te maken.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,55



FunCakes Deco Melts Groen 250g

F25140
€ 4,55



FunCakes Deco Melts Paars 250g

F25145
€ 4,55



FunCakes Deco Melts Licht Blauw 250g

F25160
€ 4,55

de leukste taarten shop



FunCakes Deco Melts Yoghurtsmaak
250g

F25305
€ 4,75



FunCakes Suikerdecoratie Bloesemmix
Pastel set/32

F50580
€ 3,99



Bestron Cake-Pop Maker

DCPM12
€ 34,09



FunCakes Nonpareils Pastel 80g

F51630
€ 2,28



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,95

de leukste taarten shop

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 150 g FunCakes Deco Melts Citroen
- 150 g FunCakes Deco Melts Paars
- 150 g FunCakes Deco Melts Groen
- 150 g FunCakes Deco Melts Licht Blauw
- 150 g FunCakes Deco Melts Mango
- 450 g FunCakes Deco Melts Yoghurt
- FunCakes Musketzaad Pastel
- FunCakes Suikerdecoratie Bloesemmix Pastel Set/32
- 250 g ongezouten roomboter
- 5 eieren (ca. 250 g)

Benodigheden

- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Spuitzakken
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
- Bestron Sweet Dreams - Cake-popmaker

Stap 1: Maak de cake pops

Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Doe dit in een grote spuitzak en knip hier een klein puntje van af.



Spray de cakepop maker in met de FunCakes Bake Release Spray en bak pops van het cakebeslag.

Stap 2: Decoreer de pops

Smelt in magnetron bestendige bakjes de FunCakes Deco Melts zoals is aangegeven op de verpakking. Om pastel kleurtjes te krijgen meng je de kleuren met de Yoghurtsmaak Deco Melts.

Doe nu de resterende gesmolten Deco Melts in spuitzakjes en drizzle dit over de pops. Strooi er direct de musketzaadjes overheen. Laat ook dit weer even opstijven in de koelkast.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.