



Barbapapa traktatie

10 stuks



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de barbapapa traktatie:

10 eierkoeken
400 g poedersuiker
60 ml water
10 g eiwitpoeder
Dr. Oetker Kleurstoffen Rood
1 doosje Dr. Oetker
Decoratiestiften Choco & Karamel
(puur)

- 1 Voorbereiden Barbapapa's:**
Snijd de eierkoek in de vorm van een Barbapapa (een 8 vorm).
- 2 Cookie icing maken:**
Roer in een schaal de poedersuiker met het eiwitpoeder en het water. Meng eerst 9/10 van het water door het poeder. Voeg de rest van het water pas aan het einde druppelsgewijs toe als alles goed gemengd is. De icing heeft de juiste structuur wanneer je met een lepeltje uitneemt, dit teruggiet in het schaal, en de icing binnen 10 seconden weer een glad oppervlak heeft.
- 3 Cookie icing kleuren:**
Houd ongeveer een kwart van de witte icing achter voor later. Voeg in de schaal steeds druppelsgewijs wat van de rode tube Dr. Oetker Kleurstof Rood toe aan de witte icing. Blijf toevoegen en mengen totdat een mooie roze barbapapa kleur ontstaat.
- 4** Doop de voorkant van de eierkoek in de roze icing of verdeel de roze cookie icing met een lepel gelijkmatig over de eierkoek. Laat dit goed drogen.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 5 Maak met bijv. de hulp van een satéprikker, met de resterende witte cookie icing twee ovale witte rondjes voor de ogen op de koeken. Laat dit even drogen.
- 6 Neem de Dr. Oetker decoratie chocoladestift Puur uit de verpakking. Maak met de stift dunne lijntjes voor de ogen, wimpers, neusje en mond. En klaar is de Barbapapa traktatie!

Tips van de Consumentenservice

- Natuurlijk kun je een hele grote Barbapapa-taart maken van een zelfgemaakte cake. Bak de cake in een springvorm.
- De dunne lijn kun je maken door het glazuur in een klein zelfgemaakt spuitzakje te doen. Het spuitzakje maak je door bakpapier in een tuitje op te rollen.

