

# Cakepop Schaapjes

ongeveer 10 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 60 Min.



## 1 Schapenkopje maken van fondant choco:

Rol van de bruine choco fondant een bolletje voor de kop en maak deze aan de bovenkant wat smaller. Maak van twee kleine stukjes, 2 kleine worstjes voor de oren en druk deze plat. Bevestig deze ieder aan een kant van het smalle gedeelte van het hoofd. Rol van witte choco fondant twee kleine bolletjes voor de ogen. Voor de pupillen kun je twee hele kleine bruine bolletjes maken. Voor de pootjes maak je 4 gelijke worstjes van bruin fondant. Maak zo 10 schapenkopjes.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

mixer met garden  
beslagkom  
12 Cupcake vormpjes  
lolly-/cakepopstokjes

### voor de cakejes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor  
CupCakes Naturel  
100 g margarine  
2 eieren (kamertemperatuur)  
100 ml melk  
125 g MonChou (uit de wikkel)

### voor decoratie:

1 verpakking Dr. Oetker  
Rolfondant wit  
fondant  
ongeveer 1 potje Suikerparels  
(alleen de witte)  
1 reep witte chocolade



## 2 Cakejes bakken voor cakepops:

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze goed afkoelen op een rooster. Haal de papieren bakvormpjes van de cakejes af en verkruimel ze in een grote kom. Voeg de MonChou toe en kneed dit met de kruimels tot één geheel. Rol hiervan ca. 16 kleine bolletjes met een doorsnede van zo'n 3 cm. Leg de bolletjes op een bord met bakpapier en plaats 30 minuten in de koeling.



**Elektrische oven: 180 °C**  
**Heteluchtoven 170 °C**  
**Inclusief Midden**  
**Baktijd: ongeveer 15 - 17 minuten**

## 3 Cakepops maken:

Verwarm de reep witte chocolade au-bain-marie tot de chocolade helemaal gesmolten is. Dip de stokjes een stukje in de witte chocolade. Prik ze in de cakebolletjes tot ongeveer de helft van de cakejes. Doordat de cakepops koud zijn stolt de chocolade vrij snel. Zet de cakepops nog even 5-10 minuten in de koelkast.

## 4 Cakepops in witte chocolade dippen:

Smelt de witte chocolade eventueel opnieuw au bain marie. Doop een cakepops in de gesmolten witte chocolade. Laat heel even uitlekken...



## 5 Witte parels:

...en doop dan snel in de pareltjes! Bedek de cakepop helemaal rondom met witte parels. Doe dit zo met alle cakepops.





## ⑥ Cakepop schaapje:

Plak met wat gesmolten witte chocolade de schapenkopjes en de pootjes aan de cakepops vast.

