



Cakepops maken met Suikerhartjes

16 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 80 Min.



Ingrediënten:

Voor de cakepops:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel

2 eieren

100 g boter of margarine

100 ml melk

125 g MonChou

2 zakjes Dr. Oetker Glazuur

Choco

1 flesje Dr. Oetker Suikerhartjes

1 Cakepops maken:

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op het pak en laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster. Haal de cupcakes uit de vormpjes en verkruimel ze in een grote kom.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: ongeveer 22 minuten

- 2 Cakepops maken is eenvoudig. Voeg de Mon Chou toe en kneed dit goed door de kruimels. Rol kleine bolletjes van ongeveer 3 cm doorsnede van het mengsel (circa 16 bolletjes). Leg de bolletjes in de eierdoos (bedekt met huishoudfolie) of op een bord (met bakpapier) en zet ze 30 minuten in de koelkast of 10 minuten in de vriezer.



- 3 Verwarm de zakjes Chocoglazuur volgens aanwijzing op de verpakking. Giet de suikerhartjes over in een schaaltje. En leg de lollystokjes klaar. Haal de cakepops uit de koelkast of vriezer.



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



- 4 Giet de gesmolten Chocoglazuur uit de zakjes in een kom. Zet de kom op een pannetje met een laagje bijna kokend water, zodat het glazuur vloeibaar blijft. Zorg ervoor dat de kom diep genoeg is om het cakebolletje er helemaal in onder te dompelen. Doop 1 cm van het lollystokje in de Chocoglazuur. Prik het cakebolletje op het stokje. Doordat het cakebolletje nog koud is, stolt de Chocoglazuur snel en zit het stokje goed vast in het cakebolletje. Zet het bolletje met het stokje dan terug in de eierdoos of op een bord. Doe dit met alle cakebolletjes en laat ze dan 15 minuten staan op uit te harden.



- 5 Doop het bolletje in zijn geheel in de Chocoglazuur. Draai het cakebolletje voorzichtig rond zachtjes tikkend met het stokje op de rand van de kom. Daardoor gaat het overtollige Chocoglazuur eraf en voorkom je eventuele druipers.



- 6 Strooi Suikerhartjes over de cakepop en dip daarna de cakepop in de suikerhartjes om de laatste stukjes op te vullen. Zet de cakepop in een glas om uit te harden.

Tips van de Consumentenservice

- Je kunt voor de Cakepops Suikerhartjes ook een kant-en-klare cake uit de supermarkt gebruiken. Bij 450 g cake gebruik je 100 gram (1 pakje) MonChou. Verkrummel de cake in een kom en voeg de MonChou aan de kruimels toe. Kneed dit tot een egale deegbal en volg het recept.

