



# Cakepops met bloemetjes

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 margarine  
100 ml melk  
125 g MonChou  
1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco  
2 pakken Dr. Oetker Decoratiebloemetjes

### Extra nodig:

Beslagkom  
Lollystokjes  
Mixer met gardes  
Eierdoos met huishoudfolie (16 holletjes) of een bord met een bakpapiertje erop

## 1 Bereidingswijze Cakepops:

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op het pak en laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster.

**Elektrische oven: 180 °C**  
**Heteluchtoven 160 °C**  
**Opstijftijd: 30 Minuten**

## 2 Haal de cupcakes uit de vormpjes en verkruimel ze in een grote kom.



## 3 Voeg de MonChou toe en kneed dit goed door de kruimels.



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



- 4 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



- 5 Verwarm de chocoglazuur volgens aanwijzing op de verpakking. Leg de lollystokjes en de decoratiebloemetjes klaar.
- 6 Haal de cakebolletjes uit de koelkast of vriezer. Zet het schaaltje met chocoglazuur in een pannetje of kom met een laagje heet water, zodat het glazuur vloeibaar blijft. Zorg ervoor dat het schaaltje diep genoeg is om de cakepops er helemaal in onder te dompelen.
- 7 Doop 1 cm van het eerste lollystokje in het chocoglazuur. Prik een cakepop tot aan het midden op de stokjes. Doordat de cakepops nog koud zijn, stolt de Choco Dip snel. Zet de cakepops met het stokje dan terug in de eierdoos of op een bord. Laat de cakepops 15 minuten staan om uit te harden.



- 8 Doop het bolletje in zijn geheel in het 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.



- 9 Als er geen glazuur meer vanaf komt plak je één of meerdere bloemetjes vast op de cakepop. Je kunt de cakepop ook eerst laten drogen en de bloemetjes er later op plakken met een beetje Choco Dip. Doe dit met alle cakebolletjes en zet ze daarna in een glas. Voor meer stevigheid en ter decoratie kun je het glas eventueel vullen met decoratiezand (of rijst).





Tips van de Consumentenservice

- Natuurlijk kun je voor de cakepops ook een kant en klare cake uit de supermarkt gebruiken. Bij 450 g cake gebruik je 100 gram (1 pakje) MonChou.

