



Cakepops met Glittersuiker

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
1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco
Dr. Oetker Glittersuiker

Extra nodig:

1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
mixer met garden
beslagkom
eierdoos (16 holletjes) met huishoudfolie of een bord met een bakpapiertje erop
lolly-/cakepopstokjes

1 Cakepops versieren en 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
Opstijftijd: 30 minuten

2 Voeg de Mon Chou 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)



- 3 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.



4 Cakepops versieren:

Verwarm de chocoglazuur volgens aanwijzing op de verpakking. Giet de Glittersuiker over in een schaaltje en leg de lollystokjes klaar. Bij dit recept kun je de Glittersuiker per kleur gebruiken of alle kleuren mengen.

- 5 Haal de cakebolletjes uit de koelkast of vriezer. Zet Chocodip beker in 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 stokje in de chocoglazuur .



- 6 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.

- 7 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.





- 8 Ga de cakepops versieren met Glittersuiker. Strooi het er over. Dip daarna de cakepops in de Glittersuiker om de laatste stukjes cakepops te versieren. Zet de cakepops in een glas om uit te harden. Doe dit met alle cakepops.

Tips van de Consumentenservice

- Cakepops versieren kun je ook doen met kant-en-klare cake uit de supermarkt. Bij 450 g cake gebruik je 100 gram (1 pakje) MonChou. Verkruimel de cake in een kom en voeg de MonChou aan de kruimels toe. Kneed dit tot een egale deegbal en volg het recept. Veel plezier met cakepops versieren.

