



Cakepops met roze muisjes

16 stuks



Wat bakervaring gewenst

● up to 80 Min.



1 Bereidingswijze Cakepops:

Bak de Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking 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 MonChou toe en voeg enkele druppels rode kleurstof toe om het mengsel roze te kleuren. Kneed het geheel 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.



Ingrediënten:

Extra nodig:

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

Voor de Cakepops:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
2 eieren
100 g boter of margarine
100 ml melk
125 g MonChou
200 g witte chocolade
1 pak geboortemuisjes roze met wit
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)



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



- 3 Smelt de witte chocolade au-bain-marie. Zorg ervoor dat het schaaltje diep genoeg is om de cakepops in onder te dompelen. Doe de muisjes in een ruime schaal en leg de lollystokjes klaar. Haal de cakebolletjes uit de koelkast of vriezer. Doop 1 cm van het stokje in de gesmolten witte chocolade.



- 4 Prik het cakebolletje op het stokje. Doordat het cakebolletje nog koud is, stolt de chocolade snel en zit het stokje goed vast in het cakebolletje. Doe dit met alle cakebolletjes en laat ze een kwartier staan in een eierdoos of op een bord om uit te harden.

- 5 Doop de cakepops in het geheel in de witte chocolade (zorg ervoor dat de chocolade goed vloeibaar blijft bijvoorbeeld door het schaaltje in heet water te laten staan). Draai de cakepops voorzichtig rond met het stokje voorzichtig tikkend op de rand van de kom. Daardoor gaat het overtollige chocolade eraf en voorkom je eventuele druipers. Doe dit met alle cakepops.



- 6 Strooi roze muisjes over de cakepops en dip daarna de cakepops in de roze muisjes om de laatste stukjes op te vullen. Zet de cakepop in een glas om uit te harden. Doe dit met alle cakepops. Voor meer stevigheid en ter decoratie kun je het glas eventueel vullen met roze muisjes of decoratiezand.

Tips van de Consumentenservice

- Je kunt ook een kant-en-klare cake gebruiken. Voor een cake van 450 gram heb je een pakje Mon Chou nodig van 100 gram.
- Wil je Cakepops maken voor een jongen. Ruil dan de roze met witte muisjes in voor blauw met witte muisjes en kies in plaats van een rode voor een blauwe kleurstofstift.

