



Hemelse sterretjes

20 stuks



Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

metaaldraad
ijzertangetje
uitsteekvormpje ster
cakevorm (ca. 25 cm)

Voor de sterren:

1 pak Mix voor Boerencake
(Koopmans)
200 g margarine
4 eieren

Voor het versieren:

Dr. Oetker Roze glazuur
snoeppapier kussentjes

1 Bereidingswijze:

Bak de cake volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven 150 °C

Baktijd: 60 - 70 minuten

- 2 Laat 'm afkoelen en snijd 'm in de lengte doormidden. Is de cake erg hoog, dan kun je de cake ook door 3-en snijden.

3 Versieren:

Steek sterretjes uit de twee of drie dikke plakken cake.

- 4 Maak het glazuur volgens de bereidingswijze op de verpakking en breng het aan op de sterren.
- 5 Laat het metaaldraad mooi gekronkeld en knip er met een tang korte springveren van.



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



- 6 Prik aan één kant de 'vliegende schotel'-snoepjes en prik de andere kant in de cakejes.
- 7 Presenteer de Hemelse sterretjes op een schaal met bijvoorbeeld aluminiumfolie of zilverpapier.

Tips van de Consumentenservice

- Het beste kun je de cake een dag voordat je de traktatie maakt bakken, de cake kruimelt minder en is gemakkelijker te verwerken.

