



Kerstvrouw en Kerstman Cakepops

10 stuks



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met garden
kopje
kunststof roller
ronde uitsteekvorm (grootte cupcake)
uitsteekvormpje hartvorm

Voor de kerst cakepops:

1 pak Dr. Oetker Compleet
pakket voor Cakepops
30 g margarine
1 ei

Voor decoratie:

1 doosje Dr. Oetker CupCake
Rolfondant
1 verpakking verpakkingen Dr.
Oetker Rolfondant rood of rode
marsepein
fondant geel en zwart

- 1 Verwarm de oven voor. Bak en glazuur de cakepops volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Inclusief Onder

Baktijd: 15 - 17 minuten

- 2 Kerstvrouwjurkje van marsepein of fondant:

Rol een stuk rode fondant/marsepein uit tot een dunne plak. Steek hier een grote cirkel uit van zeker 12 tot 14 cm doorsnede. Dit is het rokgedeelte van het jurkje. Rol nu een stuk witte fondant uit tot een dunne plak en steek hier dezelfde maat cirkel uit als de rode.

- 3 Gebruik nu een ronde uitsteker die iets kleiner is en steek uit de grote witte cirkel een cirkel precies in het midden uit. Nu heb je een dikke witte, ronde rand. Plak deze witte rand op de rode cirkel. Het geheel vouw je om de cakepop heen. Laat de rok een beetje golven aan de onderkant, ofwel, maak mooie plooien onderop zodat het echt een jurk lijkt.



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



- 4 Rol een stuk rode fondant/marsepein uit tot een wat dikkere plak dik van zo'n halve cm. Steek hier een hart uit. Haal het onderste puntje eraf. Steek ook een hart (met dezelfde maat) uit witte fondant. Duw de hartvormige uitsteker net onder de vorm van het witte hart, dan houd je een gebogen randje over wat precies past op het rode hart. Nu heb je het witte randje langs de bovenkant van de jurk.
- 5 Voor de riem snijd je uit zwarte marsepein een strook van ongeveer 6 mm dik. Snijd ook een vierkantje uit wat net wat breder is dan de riem en plak deze in het midden. Voor de binnenkant gebruik je een geel vierkantje marsepein. De riem plak je onderaan het hart plakken en het geheel zet je bovenop de cakepop. Het jurkje voor de kerstvrouw is klaar!
- 6 **Kerstmanpak:**

Voor de kerstman vouw je een kleinere cirkel van rode fondant/marsepein met een witte rand om de cakepop heen. Maak een snijlijn in het midden. Je kunt aan de onderkant twee plooiën maken zodat het meer lijkt op de pijpen van een broek. Op de snijlijn plak je twee gele knopen. Die kun je maken van twee gelijke, kleine, gele bolletjes marsepein.
- 7 Snijd, voor het lijfje, uit een dikke plak rode fondant/marsepein een shirt. De riem maak je zoals hierboven beschreven bij het kerstjurkje en deze plak je onderaan het shirt. Voor de kraag snijd je een halve cirkel boven uit het shirt. Met dezelfde uitsteker steek je uit wit fondant twee cirkels. Haal uit deze cirkels een randje zoals je ook bij het hart hebt gedaan en plak deze op de rand van het shirt, nu heb je een kraag.
- 8 Plak het lijfje bovenop de cakepop en het kerstmanpakje is ook klaar.

