



# Prinsessen bonbons maken

ongeveer 18 stuks



Eenvoudig

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

:

Bonbon- of fonduevork

### Voor bonbonnetjes:

1 pak zachte nougat (a 200 gram, 18 stuks)

1 pak eetpapier

1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco

1 reep witte chocolade met rice crispies

suikerfiguurtjes met prinsessen thema

## 1 Prinsessen bonbons maken:

Leg de blaadjes roze snoeppapier met de 'geblokte' kant naar boven op een snijplank. Verwarm de Chocoglazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking en schenk het in een kommetje. Zet de kom op een pannetje met een bodempje bijna kokend water, zodat het glazuur vloeibaar blijft.

2 De bonbons maken gaat als volgt: haal, met behulp van de (bonbon of fondue) vork stuk voor stuk de helft van de nougatblokjes door het glazuur. Laat de chocolade steeds wat afdruipe en zet ze daarna op het eetpapier. De bonbons maak je helemaal af door een suikerfiguurtje of andere decoratie er op te plakken.

3 Breek de witte chocolade in een tweede kommetje, zet dit op een pannetje met kokend water en laat de chocolade al roerend smelten (au bain-marie). Herhaal het dippen met de rest van de nougatblokjes en garneer ook deze snoepjes met een versiering. Laat de bonbonnetjes opstijven en knip het snoeppapier rondom netjes bij.



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