Appelmonsters

Ingrediënten

2 Stuk(s) Appel
75 g Boter (op kamertemperatuur)
1 pak(ken) Koopmans Kruidcake
100 ml Water
3 Stuk(s) Ei
40 g Rozijnen
1 Stuk(s) Citroensap
5 el (eetlepels) Poedersuiker
30 Stuk(s) tum tum snoepjes
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suikeroogjes

Keukenspullen

15 Beker(s) Kopje
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak
Spatel
30 Stuk(s) Cocktailprikker

1. Voorbereiden

Vet alle kopjes in met een bakspray en zet ze op een bakplaat klaar.

Schil de **appel (1 stuk)** en snijd deze in kleine stukjes. Verwarm ondertussen de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

2. Een kruidcakebeslag maken

Mix de **boter (75 g)** zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de **kruidcakemix (1 pak Koopmans Oud-Hollandse Kruidcake)**, het **water (100 ml)** en **3 eieren** in één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig geheel.

Spatel als laatste de stukjes appel en **rozijnen (40 g)** door het beslag.

3. Bak je kruidcakejes

Verdeel het beslag over de kopjes. Het is handig om hiervoor een ijslepel te gebruiken. Uit 1 portie beslag haal je ongeveer 15 kleine kopjes.

Bak de kruidcakejes net onder het midden van de oven in ongeveer 25-30 minuten gaar.

Laat ze afkoelen op de bakplaat. Zodra je de kopjes kunt vasthouden, kun je even checken of ze goed loszitten, dan eten ze straks makkelijker.

> **Gaar?**
> Prik met een satéprikker in het midden van een kopje. Is de prikker droog (er zit geen cakebeslag aan), dan is de cake gaar. Zo niet, bak de cakejes nog 5 minuten langer.

4. Zo maak je vrolijke kruidcakemonstertjes

Kies een mooie rode **appel** voor de appelmondjes. Snijd de appel in tenminste 15 partjes.

Haal met behulp van een ronde uitsteker of appelboor uit elk partje het klokhuis. Bewaar de appelmondjes zo lang in citroensap, dan verkleuren ze niet.

Roer een stevig glazuur van het **citroensap (van 1 citroen)** en de **poedersuiker (5 el)**. Voeg steeds beetje bij beetje meer poedersuiker toe, totdat je een echt dik glazuur krijgt.

Schep dit over in een spuitzak. Spuit op elk **snoepje** een klein dotje glazuur en plak hierop een **suikeroogje**. Laat het hard worden, zodat de oogjes vastzitten.

Prik elk snoepje op een cocktailprikker en prik in elk appelpartje 2 oogjes. Zorg ervoor dat de cocktailprikker aan de onderkant er een beetje uitkomt. Hiermee zet je ze straks vast in de kruidcakejes.

Prik in elk kruidcakeje een appelmondje met de twee oogjes. Doe de kopjes in een handig kratje, dan kun je ze makkelijk meenemen naar school.

> ### Fris en fruitig
> Bewaar de appelpartjes zolang mogelijk in wat citroensap, dan blijven ze mooi fris van kleur. Prik ze in de ochtend van de traktatie in de kruidcakejes.

> ### Vervoeren?
> Gebruik tijdens het vervoeren wat bakpapier tegen het stoten en rammelen.