Paddenstoel cakejes

Ingrediënten

50 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Paddenstoel cakejes
2 Ei
1 el (eetlepels) Water

Keukenspullen

Bakplaat
Mixer met gardes
13 Cocktailprikker

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

2. Paddenstoelcakejes maken

Klop de **boter (50 g)** met de mixer met garden in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de **cakemix** (1 pak Koopmans Paddenstoel cakejes) en de **eieren (2 stuks)** toe en mix het geheel op de laagste stand in een halve minuut tot een glad cakebeslag.

Plaats de papieren bakvormpjes op de bakplaat en verdeel het cakebeslag met 2 eetlepels over de cakevormpjes.

Bak de paddenstoel cakejes in de oven in 15 minuten gaar en goudbruin.

3. Paddenstoelcakejes versieren

Print het kaboutersjabloon uit (deze vind je onder aan het recept). Knip de kaboutertjes uit en plak ze op een prikkertje.

Doe de **glazuurmix** en **1 eetlepel water** in een schaaltje en roer tot een glad geheel. Bestrijk de cakejes met het glazuur en volg direct met de witte stippen.

Duw de prikkertjes met de kaboutertjes voorzichtig op de paddenstoelcakejes.

4. Download de kaboutersjablonen

Download de kabouter-sjablonen

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

2. Paddenstoelcakejes maken

Klop de **boter (50 g)** met de mixer met garden in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de **cakemix** (1 pak Koopmans Paddenstoel cakejes) en de **eieren (2 stuks)** toe en mix het geheel op de laagste stand in een halve minuut tot een glad cakebeslag.

Plaats de papieren bakvormpjes op de bakplaat en verdeel het cakebeslag met 2 eetlepels over de cakevormpjes.

Bak de paddenstoel cakejes in de oven in 15 minuten gaar en goudbruin.

3. Paddenstoelcakejes versieren

Print het kaboutersjabloon uit (deze vind je onder aan het recept). Knip de kaboutertjes uit en plak ze op een prikkertje.

Doe de **glazuurmix** en **1 eetlepel water** in een schaaltje en roer tot een glad geheel. Bestrijk de cakejes met het glazuur en volg direct met de witte stippen.

Duw de prikkertjes met de kaboutertjes voorzichtig op de paddenstoelcakejes.

4. Download de kaboutersjablonen

Download de kabouter-sjablonen