



Recept Sterren Cakejes

Bak zelf sterren cakejes op een stokje met dit recept van DeLeukstetaartenshop. Deze traktatie cakejes zijn makkelijk te maken en een feest om uit te delen!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive
40x25cm
03-3136
6,85 €



PME Bâtonnets à Sucette 16cm pk/35
LS172
2,39 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pk/20
P01733
3,95 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10
F85100
3,25 €



PME Emporte-pièces Biscuit Étoile set/2
SC605
2,15 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g
F10105
4,55 €

Overige benodigdheden voor sterren cakejes:

- 125 gram boter
- 2,5 eieren

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Mix 250 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 125 gram (room)boter en 2,5 eieren (125 gram) in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet een bakvorm in met bakspray en plaats er bakpapier in. Vul de bakvorm met het beslag en bak in 45 minuten gaar (dit kan per oven verschillen). Laat de cake afkoelen op een rooster. Steek met de uitsteker sterren uit de cake. Steek in elke ster een lollipop stick.

Leg de sterren op een rooster. Verwarm de pot FunCakes Dip 'n Drip White in de magnetron zoals is aangegeven op de verpakking. Giet dit in een spuitzak en knip een klein puntje van de spuitzak. Maak met het glazuur een zigzaggende beweging over de sterren. Strooi gelijk de strooisels over het glazuur.

Dit recept is voor 9 à 10 sterren cakejes.