



Narcissen koekjes pops

Pops kun je niet alleen maken van cake, maar ook van koekjes, zoals deze narcissen variant! De narcissen zijn gemaakt van de FunCakes mix voor Koekjes en gedecoreerd met Renshaw fondant.

Boodschappenlijstje



PME Bâtonnets à Sucette 16cm pk/35

LS172
2,25 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
3,80 €



FunCakes Pâte à Sucre Tiger Orange
250g

F20250
2,28 €

Overige benodigdheden:

- ½ ei
- 75 gram boter
- Abrikozen jam

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed 250 gram mix voor koekjes met 75 gram boter en ½ ei tot een deeg. Laat het 1 uur opstijven in de koelkast.

Rol het deeg uit op een met bloem gestoven werkblad en vul hiermee de bakvorm. Bak de koekjes in circa 12 minuten gaar. Laat ze na het bakken goed afkoelen.

Zet de pot abrikozenjam in de magnetron en verwarm het op laag vermogen. Let op, de jam mag niet gaan koken dus blijf erbij! Hang de zeef boven een schaal, doe de verwarmde jam in de zeef en druk met de bolle kant van een lepel de jam door de zeef. Voeg hier een eetlepel water aan toe en roer door. Smeer de koekjes aan een zijde dun in met de gelei.

Kneed de gele en oranje fondant goed door en rol deze uit. Gebruik de grootste ster uitsteker om de gele sterren uit te steken en plak deze op de koekjes. Vorm de oranje fondant tot een kegel en plaats deze in het hart van de narcissen.

Mede mogelijk gemaakt door Renshaw.

