



Back to school cake

Op zoek naar een leuke activiteit voor een kinderfeestje? Met deze Back to School cake gaan kinderen zelf creatief aan de slag. Laat ze hun eigen plakje cake versieren met vrolijke kleuren, lekkere toppings en leuke decoraties. Een gezellige activiteit waarbij ze niet alleen iets lekkers maken, maar ook hun eigen creativiteit kunnen gebruiken. En het leukste? Aan het einde mag iedereen zijn zelfgemaakte creatie natuurlijk lekker opeten!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Classic Cake 400g

F10230
4,59 €



FunCakes Sprinkle Medley Alphabet 65g

F53430
3,45 €



Wilton Recipe Right Grand Moule à Cake 23,4x13,3cm

03-3130
7,85 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream® 450g

F10130
7,35 €



Wilton Cake Release Spray 200ml

04-0-0513
5,75 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €

Ingrediënten

- 400 g FunCakes Mix voor Classic Cake
- 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Sprinkle Medley Alfabet
- 240 g ongezouten roomboter
- 100 ml water
- 4 eieren (ca. 200 g)

Benodigdheden

- Wilton Cake Release Spray 200ml
- FunCakes Wegwerpspuitzakken
- Wilton Spuitmondje Tip Open Star #1M
- Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm
- Wilton Cakevorm 23,4 x 13,3 cm

Stap 1: Maak de cake

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C) en vet de cakevorm in met FunCakes Bake Release Spray.

Maak 400 g FunCakes Mix voor Classic Cake volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel het beslag over de cakevorm en bak de cake in 55-60 minuten goudbruin en gaar. Laat de cake na het bakken ongeveer een uur in de vorm afkoelen. Stort hem daarna voorzichtig op een taartrooster. Een warme cake kan namelijk gemakkelijk breken.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Bereid 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® met 100 ml water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep de crème vervolgens in een spuitzak met spuitmond #1M.

Stap 3: Maak de bordjes op

Leg een plakje cake met een appel en wat aardbeien op een gezellig bordje. Spuit er een royale toef crème naast. Daarna kunnen de kinderen zelf aan de slag: versier de cake met aardbeien, crème en vrolijke sprinkels.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.