



Olympische koekjes

Tijdens de Olympische spelen mogen deze vrolijke koekjes niet ontbreken. Bak eerst heerlijke ronde koekjes met de koekjes mix van FunCakes. Versier ze daarna met een leuke print en fondant in de kleuren van de Olympische ringen. Volg de stap voor stap instructies en smullen maar!

Boodschappenlijstje



Patisse Emporte-Pièce Chiffres set/9

01958
7,59 €



PME Round & Wavy Edge Cutter set/4

RW702
3,35 €



JEM Outil 12, Volant Pétale & Demi Rond

109SE012
4,09 €



FunCakes Mix pour Biscuits 1 kg

F10510
6,79 €

Overige benodigdheden:

- Leuke print met Olympische motiefjes (Ø 6 cm) via www.cakepictures.nl

Bak eerst de koekjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de koekjes afkoelen.

Knip de printjes uit. Of steek rondjes van 6 cm doorsnede uit fondant. Als je geen printje gebruikt, steek dan de cijfers 1, 2 of 3 uit fondant, zo maak je je eigen medailles.

Steek met de round and wavy cutter voor ieder koekje een kleur uit. Maak een mooi randje door met het frill stokje heen en weer te rollen over de geschulpte rand. Het randje zal nu gaan golven. Plak het fondant op het koekje met een beetje piping gel en plaats het gedecoreerde rondje of printje er op.

Tip: Voor een spectaculair effect kan je met een lustre spray de rondjes in het midden goud, zilver en/of brons sprayen.