



## Bijen pops

Deze schattige bijen cake pops maak je gemakkelijk met de cakepop maker en de mix voor cupcakes van FunCakes. Nadat de cakepops in de candy melts zijn gedoopt, versier je ze met stroken van rode fondant. De vleugels maak je door twee stukken candy melts vast te plakken op het lijfje.

## Boodschappenlijstje



PME Lollipop Sticks -20cm- pk/25

LS173  
3,35 €



Sugarflair Sugar Art Pen -Liquorice Black-

M216  
3,95 €



Bestron Sweet Dreams - Cakepopmaker

DCPM12  
34,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Fire Red 250 g

F20120  
2,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105  
4,55 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram (room)boter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)

Voor de cake pops meng je 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vul een spuitzak met het beslag. Verwarm de cakepop maker voor en spuit de onderste vormen vol tot iets onder de rand. Sluit de maker en bak de cakepops in circa 6 minuten gaar. Je kunt de cakepops halverwege de baktijd even omdraaien voor een beter resultaat. Laat de bolletjes afkoelen op een rooster.

Smelt de roze candy melts au bain-marie, in de magnetron of in de chocolade smelter. Doop de stokjes één voor één in de gesmolten candy melts, steek ze vervolgens in de cakepops en laat ze dan ca. 10 minuten stollen zodat ze vast zitten.

Houd de cakepops boven de gesmolten candy melts en giet die er met een lepel over heen tot ze geheel bedekt zijn. Indopen kan ook, maar de kans bestaat dat ze dan van het stokje vallen door de draaibeweging. Laat de overvloedige chocolade eraf druipen. Steek de cake pops in stukje piepschuim of een dummy en laat ze hard worden.

Kneed de rode fondant goed door en rol deze uit tot een dikte van circa 1 cm. Snij hier stroken van. Plak twee stroken per bij om het lijfje. Voor de vleugels neem je voor een bij twee candy melts, deze plak met behulp van gesmolten candy melts op het lijfje. De oogjes en het mondje maak je met de eetbare stift. Je kunt eventueel de wangentjes nog maken van een beetje gesmolten roze melts.



*Mede mogelijk gemaakt door Cake pops with love.*