



Koekjes Pops gevuld met Amandelspijs

Deze heerlijke Koekjes Pops gevuld met Amandelspijs zijn perfect om iemand te verrassen die veel liefde nodig heeft. De pops zijn gemaakt van de FunCakes mix voor Koekjes en gevuld met amandelspijs voor een verrassende bite. Het recept is erg makkelijk en binnen no time heb jij een heerlijke traktatie klaar!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,75 €



FunCakes Bâtonnets à sucettes 15 cm
pcs/50

F83210
3,25 €



PME Plastic Rolling Pin 22,5 cm

PP86
5,85 €



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 -250 g

F54400
4,25 €



Patisse Pinceau en Bois -1,5cm-

P02420
2,09 €

Ingrediënten

- FunCakes mix voor Koekjes 500 gr
- FunCakes Amandelspijs 250 gr
- 150 gram roomboter
- 3 eieren (circa 150 gram)

Benodigheden

- FunCakes Lollipop Stokjes 15cm pk/50
- Patisse Houten Kwastje -1,5cm
- PME Rolstok Non-Stick 22,5 cm
- PME Bloemen Uitsteker Set/6
- Vork

Stap 1: Maak het deeg voor de koekjes

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak daarna het deeg voor de koekjes met 500 gram FunCakes mix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking. Kneed het deeg goed en laat daara minstens een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Maak de vulling en steek bloemetjes uit

Kneed 1 ei met 250 gram amandelspijs van FunCakes en zet even aan de kant. Rol daarna het koekjesdeeg uit tot een dikte van 5 mm. Steek nu bloemen uit het koekjes deeg.

Stap 3: Maak de koekjes

Leg het stokje op een bloem en een beetje amandelspijs, plaats nu een andere bloem er bovenop. Druk met een vork de randen van de bloemen vast. Klop het laatste ei los en gebruik een kwast om een laagje aan te brengen op de bovenkant van de koekjes.



Stap 4: Bak de koekjes

Bak de koekjes in circa 15 minuten gaar tot ze goudbruin zijn.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Koekjes Pops gevuld met Amandelspijs!