



KLEINE UFO &~ MALLOW~ PARTY~HAPJES

INGREDIËNTEN VOOR HET DEEG:

- Een cakebeslagmix naar keuze
- Afhankelijk van de bakmix: 3 à 4 eieren en boter of zonnebloemolie

WAT HEB JE VERDER NOG NODIG:

- Met chocolade beklede wafelbekers
- Een kleine tulbandvorm, donutvorm of gelijkaardig
- Een siliconenvorm voor cake pops en houten stokjes

INGREDIËNTEN VOOR HET GLAZUUR:

- Citroenglazuur
- Chocoladeglazuur: 1x donker en 1x wit

INGREDIËNTEN VOOR DE TOPPING:

- Verschillende mallows
- UFO's
- Geleerde confetti of sprinkles
- Slagroom
- Vers fruit (bessen)

BEREIDING:

- Verwarm de oven voor op 180°C (boven- en onderwarmte).
- Bereid het cakebeslag volgens de instructies op de verpakking.
- Vet de siliconenvorm in met olie of boter. Vet ook de andere bakvormen in en bestuif ze extra met paneermeel.
- Vul de vormen, wafelbekers en siliconenvorm met het beslag. Een spuitzak werkt hiervoor het makkelijkst. **Let op:** vul de wafelbekers slechts tot $\frac{2}{3}$.
- Bak alles ongeveer 15–20 minuten op de middelste richel. De tulband heeft mogelijk iets meer tijd nodig. **Test:** steek een houten prikker in het deeg. Is die droog bij het uittrekken, dan is de cake gaar.
- Haal de cake pops uit de siliconenvorm en laat alle gebak volledig afkoelen op een rooster.
- Steek de cake pops op de houten stokjes.
- Bereid het chocolade- en citroenglazuur volgens de instructies.

EN NU: LAAT JE FANTASIE DE VRIJE LOOP!

- Werk eerst met het chocoladeglazuur.
- Dip wafelbekers, mini-cakes, mallows en cake pops in de verschillende glazuren.
- Versier met geleerde confetti, UFO's en mallows.
- Werk helemaal op het einde af met slagroom en bessen.
- Veel plezier en smakelijk!

