



Paaskoekjes voor Kika

Iedereen kan bakken voor Kika. Of je nu werkt bij een kinderopvang, als gastouder dagelijks peuters over de vloer hebt of het gewoonweg leuk vindt om (samen) te bakken. Bak daarom samen met ons deze Paaskoekjes voor Kika en haal geld op. Wil je meer weten en/of je inschrijven? Lees [hier](#) meer.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 4,75



Wilton Decorating Tip #005 Round Carded

02-0-0221
€ 1,65



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733
€ 3,85



FunCakes Musketzaad Pastel 80 g

F51630
€ 2,65



Wilton Koekjes Uitsteker Ei met Konijn Set/2

129001717
€ 3,59



Dr. Oetker Pastry Brush with Wooden Handle 19,5x2,4 cm

DRO1638
€ 3,49

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Musketzaad Pastel
- 1 ei
- 150 g ongezouten roomboter in blokjes
- Abrikozenjam
- Bloem om op uit te rollen

Benodigheden

- Wilton Koekjes Uitsteker Ei met Konijn Set/2
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Smitmondje #005 Rond
- Dr. Oetker Bakkwast met Houten Handvat 19,5x2,4 cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

Stap 1: Maak het koekjesdeeg

Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak het koekjesdeeg in plasticfolie en laat een uur opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Stap 2: Steek de vormen uit

Kneed het deeg uit de koelkast snel goed door en rol het op een met bloem bestrooid werkblad uit tot een dikte van ongeveer 2 a 3 mm en steek vormen uit. Prik in de konijntjes kleine gaatjes boven in met spuitmondje #005.

Stap 3: Bak de koekjes

Leg deze op de bakplaat en bak de koekjes in 8-12 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze plat op het aanrecht afkoelen.

Stap 4: Verwarm de jam

Verwarm de pot abrikozenjam in de magnetron en duw het met de bolle kant van een lepel door een zeef. Je hebt nu abrikozengelei om de koekjes mee in te smeren.

Stap 5: Decoreer de koekjes

Smeer de koekjes in met abrikozengelei en strooi er de musketzaad pastel op. Rijg door de hangertjes een mooi lintje of touwtje.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.



[Bak mee voor Kika!](#)