

Paashaasjes

Deze schattige Paashaasjes mogen niet ontbreken met Pasen! De Paashaasjes maak je eenvoudig met de Wilton Mini Wonder Mold. Dit recept is ook erg leuk om samen met kinderen te maken.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 3,96

FunCakes Food Colour Paste Roze 30g

F45035
€ 2,15

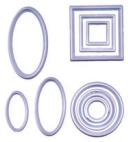
Rainbow Dust Essentials Eetbare Lijm 25g

RD9340
€ 4,39



Wilton Taartzaag 25cm

03-3105
€ 9,32



FMM Uitsteker Geometrisch

CUTGEO
€ 4,89

PME Paletmes Recht Mini 15cm

PK1010
€ 3,56

Patisse Taartrooster Rond 32 cm

01320
€ 5,75

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 500 g
- FunCakes Rolfondant Wit 1 kg
- Funcakes Bake Release Spray 200 ml
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Roze
- FunCakes Zachte Suikerparels Medium Zwart Glans
- RD Essentials Eetbare Lijm
- 3 eieren
- 21 ml water
- Jam naar keuze

Benodigdheden

- Taartrooster rond 32 cm
- PME Mini Ronde Plunger Uitsteker
- FMM Geometrische Uitsteker Set/10
- FMM Modeleer Gereedschap Mes/Scriber
- Wilton Rolstok 50 cm
- PME Lelie Plunger Uitsteker Medium Set/2
- PME Mini Paletmes 15 cm
- Wilton Taartzaag

Stap 1: Bak de Bakmix voor Biscuit Deluxe

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 210 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe met 3 eieren en 21 ml

water in een kom. Klop het 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna 2-3 minuten op lage snelheid. Vet de Mini Wonder Mold in met cake release en verdeel het beslag over de vormen. Bak de mini cakes in circa 40 minuten gaar. Stort de cakes na het bakken op een rooster en laat afkoelen.

Stap 2: Biscuit vullen

Snij met een taartzaag de biscuits door en vul ze met jam naar keuze. Smeer de biscuits met behulp van een paletmesje in met een jam.

Stap 3: Biscuit bekleden

Rol de fondant op een met poedersuiker bestrooid werkblad uit en bekleed 2 bolletjes hiermee. Snijd het overtollige fondant weg met een knife/scribertool. Kleur een klein stukje overgebleven fondant roze en de rest bruin. Bekleed met de bruine fondant het andere bolletje.

Stap 4: Lichaamsdelen uitsteken

Maak van 3 bolletjes witte fondant een staartje en twee achterpootjes. Rol een stukje roze uit en steek met de medium ovaal cutter twee voetzooltjes uit. Met de ronde plunger steek je 6 teentjes uit. Dit plak je op de pootjes.

Rol een stukje wit uit en steek met de large lily plungers 2 witte oren uit en met de medium lily plunger 4 roze oren. Steek uit bruin met de large lily plunger ook 2 oren. Plak 2 roze in de bruine oren en 2 in de witte. Plak de oren naar eigen inzicht op de haasjes.

Stap 5: Gezichtje afmaken

Plak de oren naar eigen inzicht op de haasjes. Duw met je duim de oogholtes voorzichtig in de cakes en druk hier een zwarte parel in. Maak van kleine balletjes die je platdrukt de wangetjes en maak met de achterkant van het mesje er gaatjes in. Maak van roze twee kleine neusjes en plak dit op de gezichtjes. Maak eventueel wenkbrauwtjes en haartjes van rolletjes fondant.

Stap 6: Geniet van jouw Paashaasjes!