



# RECEPT



# Paasei cakepops

## AAN DE SLAG!

- 1 Zet de oven aan op 180 graden.
- 2 Mix de boter en suiker goed door elkaar.
- 3 Voeg daarna de eieren en vanille erbij. Roer de bloem, bakpoeder en een snufje zout erdoor.
- 4 Giet het in een bakvorm en bak de cake 25-30 minuten.
- 5 Laat de cake afkoelen en verkruimel hem in een kom.
- 6 Mix de roomkaas, boter, poedersuiker en vanille in een kommetje.
- 7 Roer dat door de cakekruimels totdat je er balletjes van kunt maken.
- 8 Rol 20 kleine balletjes en zet ze 15 minuutjes in de koelkast.
- 9 Smelt ondertussen de chocolade.
- 10 Doop een stokje een beetje in de chocolade en steek dat in een balletje. Laat even opstijven. Dip daarna het hele balletje in de chocolade.
- 11 Versier de cakepops zoals je wilt, bijvoorbeeld als paaseieren met vrolijke kleuren.
- 12 Zet de cakepops rechtop en wacht tot de chocolade hard is.

## Eet smakelijk!

Laat Anna en Daan zien hoe jouw cakepops zijn geworden. Stuur je foto naar: [Anna-en-Daan@deheus.com](mailto:Anna-en-Daan@deheus.com)

## Wat heb je nodig?

### Cake:

- 150 gram bloem
- 150 gram suiker
- 150 gram boter (op kamertemperatuur)
- 3 eieren
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 theelepel bakpoeder
- Snufje zout

### Frosting:

- 50 gram roomkaas (op kamertemperatuur)
- 30 gram boter (op kamertemperatuur)
- 100 gram poedersuiker

### Decoratie

- 300 g smelt chocolade (in jouw favoriete kleuren)
- Verschillende vrolijke sprinkels
- Cakepop-stokjes of satéprikkers

