

Ingrediënten

2 Stuk(s) Appel
1 Cake (kant en klaar)
3 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Regenboogfantasie

Keukenspullen

Appelboor
2 Stuk(s) Uitsteekvormpje (rond)
18 Stuk(s) Satéprikker
Bakpapier

1. Voorbereiden

Boor met een appelboor het klokhuis uit de **appels (2 stuks)** en snijd de appel in hele plakken.

Steek ronde cirkels uit de plakken **cake** en steek vervolgens met een kleine steker een rondje eruit zodat er donutvormpjes ontstaan.

Zelf cake bakken

Als je zelf een cake wilt bakken, kies dan voor Koopmans boerencake. Die is wat steviger van structuur en blijft beter zitten op de stokjes.

2. Fruit- en cakedonuts versieren

Leg de **chocoladeglazuur (3 zakjes)** 10 minuten in heet water en giet de warme chocoladeglazuur vervolgens in een schaalpje.

Prik de appelplakken aan de stokjes en doe hetzelfde met de cakerondjes. Doop zowel de appelplakken als de cakerondjes rondom in het choco glazuur.

Bestrooi het glazuur met de **strooisels (uit het strooibusje)** en laat uitharden op een vel bakpapier.