Monsterrepen

Ingrediënten

170 g (gram) Honing
160 g (gram) Pindakaas
80 g (gram) Amandelen
50 g (gram) Pistachenoten (gepeld)
70 g (gram) Hazelnoten
50 g (gram) Cranberry's
1 Zakje(s) Dr. Oetker Duo Glazuur Choco
1 tl. (theelepels) Honing
1 Doosje(s) Dr. Oetker Suikeroogjes

Keukenspullen

Bakvorm (rechthoekig)
Bakpapier
Steelpan
Huishoudfolie
Mengkom
Spatel
Weegschaal
Satéprikker
Gekleurd papier

1. Voorbereiden

Bekleed een bakvorm met bakpapier.

2. Maak een mengsel van honing en noten

Verwarm de **honing (170 g)** en de **pindakaas (160 g)** in een pannetje. Hak de **amandelen (80 g)**, **gepelde pistachenoten (50 g)** en **hazelnoten (70 g)** grof. Doe de noten en de **cranberry's (50 g)** in een kom. Giet de warme honing met pindakaas in de kom. Roer tot een samenhangend geheel.

Druk het mengsel in het blik. Dek het mengsel af met huishoudfolie. Duw het mengsel stevig aan. Strijk de bovenkant mooi glad. Laat ca. 2 uur in de koelkast opstijven.

3. Versier je monsterrepen

Snijd met een scherp mes mooie repen van de koek. Verwarm de inhoud van het zakje **Dr. Oetker Glazuur Choco** ongeveer 10 minuten in heet water en kneed goed door. Doe het glazuur in een klein kommetje wat hoog en smal is. Doop de koeken in de chocolade. Laat de chocolade opstijven. Doe wat **honing (1 el)** op een bordje. Doop een satéprikker in de honing. Doe de honing aan de achterzijde op de **Dr. Oetker Suikeroogjes**. Bevestig het oogje op de koek. Decoreer alle koeken. Maak stroken papier met mondjes. Doe deze om de koeken. Tadaa! MONSTERKOEKEN!