Paashaas cakejes

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Roze Koeken
140 g (gram) Boter of margarine (op kamertemperatuur)
100 ml Water
1 Pak Dr. Oetker Suikeroogjes
1 Pak Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel

Keukenspullen

Mixer met gardes
Kom
Muffin en cupcake bakvorm
16 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Aluminiumfolie

1. Bereiding

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **150 graden** (hete lucht) **160 graden** (elektrische oven) **stand 2** (gasoven)

Zorg dat **de boter (140g)** op kamertemperatuur en zacht is.

Plaats de cupcakevormpjes in de muffinvorm.



2. Paas cakejes maken

Klop de **boter (140 g)** met de mixer in een beslagkom zacht. Voeg aan de boter de koekenmix en het **water (75 ml)** toe toe en mix het geheel 2 minuten op de hoogste stand tot een glad beslag.

Verdeel het beslag met 2 eetlepels of een ijsbolletjestang over de cupcakevormpjes. Verdeel het beslag over 11 a 12 cupcake vormpjes. Druk tussen de vorm en het cupcakepapiertje drie balletjes zilverfolie. Twee aan de zijkant en een bovenaan om hiermee een paashaas te maken.

3. Paashaas cakejes bakken

Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarde oven en bak de cakejes in ca. 25 tot 30 minuten gaar. De koeken zijn gaar als je met je vinger licht op de koek drukt en deze terugveert (let op: is heet).

Laat de cakejes goed afkoelen

4. Paashaasjes versieren

Vul een waterkoker en breng water aan de kook. Doe de glazuurmix in een beslagkom, voeg daar **25 ml heet water** aan toe (afwegen is nauwkeuriger) en roer het geheel met een mixer op de laagste stand tot een gladde massa. Klop het mengsel met de mixer in 2 minuten op de hoogste stand luchtig en laat het 5 minuten rusten. Roer de glazuurmassa goed door elkaar (geen kleurpuntjes meer zichtbaar) en verdeel dit met een lepel of een spuitzakje over de paashaaskoeken.

Decoreer de haasjes met de oogjes en een snuitje van de decoreerstift.

Laat de koeken nu nog minimaal 30 minuten staan zodat de glazuur goed hard wordt.

1. Bereiding

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **150 graden** (hete lucht) **160 graden** (elektrische oven) **stand 2** (gasoven)

Zorg dat **de boter (140g)** op kamertemperatuur en zacht is.

Plaats de cupcakevormpjes in de muffinvorm.



2. Paas cakejes maken

Klop de **boter (140 g)** met de mixer in een beslagkom zacht. Voeg aan de boter de koekenmix en het **water (75 ml)** toe toe en mix het geheel 2 minuten op de hoogste stand tot een glad beslag.

Verdeel het beslag met 2 eetlepels of een ijsbolletjestang over de cupcakevormpjes. Verdeel het beslag over 11 a 12 cupcake vormpjes. Druk tussen de vorm en het cupcakepapiertje drie balletjes zilverfolie. Twee aan de zijkant en een bovenaan om hiermee een paashaas te maken.

3. Paashaas cakejes bakken

Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarde oven en bak de cakejes in ca. 25 tot 30 minuten gaar. De koeken zijn gaar als je met je vinger licht op de koek drukt en deze terugveert (let op: is heet).

Laat de cakejes goed afkoelen

4. Paashaasjes versieren

Vul een waterkoker en breng water aan de kook. Doe de glazuurmix in een beslagkom, voeg daar **25 ml heet water** aan toe (afwegen is nauwkeuriger) en roer het geheel met een mixer op de laagste stand tot een gladde massa. Klop het mengsel met de mixer in 2 minuten op de hoogste stand luchtig en laat het 5 minuten rusten. Roer de glazuurmassa goed door elkaar (geen kleurpuntjes meer zichtbaar) en verdeel dit met een lepel of een spuitzakje over de paashaaskoeken.

Decoreer de haasjes met de oogjes en een snuitje van de decoreerstift.

Laat de koeken nu nog minimaal 30 minuten staan zodat de glazuur goed hard wordt.