



Onze Bere-lekkere cupcakes zijn ook heel mooi! Probeer maar eens uit of het lukt. En wees tevreden als de beer er anders uit ziet dan op het plaatje! Veel bakplezier en smakelijk smullen!

## cupcakes met beertjes

### INGREDIËNTEN VOOR 12 CUPCAKES

125 g boter, op kamertemperatuur  
125 g kristalsuiker  
2 eieren  
100 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd  
2 el melk

### VOOR DE BEERTJES

100 g witte rolfondant  
(of marsepein)  
250 g bruine rolfondant  
25 g zwarte rolfondant

### BEREIDING

Bak de cupcakes volgens het basisrecept. Rol de witte rolfondant dun uit en steek voor elke cupcake een rondje uit dat precies op het cakeje past. Plak het met een beetje water op de cupcakes.

Maak per beertje 2 grote bolletjes voor het lijfje en de kop, 2 iets kleinere voor de poten, 2 nog kleinere bolletjes voor de armen en 3 nog kleinere voor de oortjes en de snuit. Kneed een groot bolletje tot een druppelvormig lijfje. Zet hem met de punt naar boven op je werkblad en steek er voor de stevigheid een stukje rauwe spaghetti in. Vorm twee ovalen voor de poten en plak ze met wat water tegen het lijfje aan. Rol 2 bolletjes tot armen en plak ze met een beetje water vast aan weerszijden van het lijfje. Maak een ovaal voor de kop en steek hem op de spaghetti op het lijfje. Vorm van een kleinste bolletje een snuit en plak hem op het hoofd. Vorm van de kleinste bolletjes de oortjes en plak ze met water boven op de kop. Teken met speciaal gereedschap (een bonetool) of een satéprikker het mondje op de snuit, een zool op de poten en een stiklijn over de kop en buik. Vorm van de zwarte fondant de oogjes en neus. Geef het beertje een roosje van marsepein of een ander snoepje in de handen. Zet het beertje op een cupcake.

Deze koekjes zijn bere-lekker. Je kunt ze natuurlijk eerst maken en proeven, dan maken en nog eens proeven en dan maken en uitdelen! Laat je weten of ze gelukt zijn?

## CHOCOCHIPCOOKIES



25 STUKS



20 MIN +  
15 MIN



10 MIN



① Snijd chocolade in stukjes en hak de noten grof.



② Roer de boter zacht.



③ Doe de suiker en het zout bij de boter en klop tot de massa bijna wit wordt.



④ Roer er het ei en de vanille door.



⑤ Roer er beetje bij beetje de bloem door.



⑥ Voeg ten slotte de chocolade en walnoten toe. Meng grondig en laat het geheel minstens 15 minuten in de koelkast rusten.



⑦ Verdeel kleine bolletjes deeg over een met bakpapier beklede plaat.



⑧ Zet ze 10 minuten in de op 170 °C verwarmde oven.



⑨ Laat ze afkoelen voordat je ze van het papier haalt. Ze moeten vanbinnen zacht zijn.

**INGREDIËNTEN**

- 200 g bruine of gele basterdsuiker
- 100 g boter
- 170 g pure chocolade
- 220 g bloem
- 1 ei
- 100 g walnoten

- 1 theelepel vanille-essence
- ½ theelepel bakpoeder
- ½ theelepel zout

**VOORAF**

Zeef de bloem en het bakpoeder samen.

**BEWAREN**

Je kunt het deeg voor deze koekjes goed invriezen. Wikkel het als een worst in plasticfolie en knijp de uiteinden dicht. Je hoeft er voor het gebruik dan alleen nog maar plakjes van te snijden. Je kunt de zijanten een beetje pletten zodat de vorm minder regelmatig wordt.

Met deze meloenbootjes is ieder feest direct een bereleuke party! Je mag natuurlijk ook andere fruitsoorten nemen.

