

Paaskoekjes (filmpje)

Ingrediënten (voor 15 stuks)

- 225 gram boter
- 150 gram witte basterdsuiker
- 8 gram vanillesuiker
- 1 eidooier
- 280 gram bloem
- snufje zout
- 15 paaseieren (eventueel met vulling naar keuze)
- schaalkje kristalsuiker

Materialen:

- Weegschaal
- Oven
- Mixer
- Bakjes
- Bakplaat
- Bakpapier
- Roerlepel
- Mesje
- Kom
- (Witte) snijplank
- Ovenwanten

Bereiding:

- Weeg alle ingrediënten.
- Verwarm de oven voor op 190 graden.
- Mix de boter, suiker en vanillesuiker romig.
- Voeg het eidooier toe en meng dit er goed doorheen.
- Voeg bloem en zout in een kom bij elkaar en voeg dit in delen toe aan het botermengsel. Maak een bal van het deeg en zet dit afgedekt ongeveer 10-15 minuten in de koelkast.
- Daarna vorm je van de deeg 15 balletjes.
- Als deze allemaal zijn gevormd, maak je ze een beetje platter en rol je de bovenkant door het schaalkje met suiker.
- Leg de balletjes op de bakplaat.
- Bak de koekjes in 15 minuten op 190 graden.
- Zodra je koekjes uit de oven komen druk je gelijk de paaseieren erin, nu zijn de koekjes namelijk nog zacht.
- Laat de koekjes met rust zodra je de eitjes erin gedrukt hebt, de chocola smelt en zal zijn vorm verliezen als je het bijvoorbeeld nog wat meer wil aandrukken.
- Laat de koekjes volledig afkoelen en de chocolade eitjes volledig uitharden voor je ze serveert.



Paasfudge (40-45 blokjes) (filmpje)

Ingrediënten:

- 1 blikje gecondenseerde melk (397 gram)
- 340 gram melkchocolade
- 1 tl vanille extract of zakje vanille suiker
- 1-2 zakjes paaseitjes

Materialen:

- Ovenschaal 16x24 centimeter
- Bakpapier
- Pannetje
- Weegschaal
- Bakjes
- Roerlepel

Bereiding:

- Bekleed als eerst een kleine ovenschaal van ongeveer 16x24 centimeter met bakpapier.
- Haal ook alvast de papiertjes van de paaseitjes af.
- Weeg de chocolade af.
- Doe de gecondenseerde melk, chocolade en vanille extract in een pannetje. Zet deze op een laag vuur en blijf roeren tot de chocolade helemaal is gesmolten.
- Giet de chocolademassa in de ovenschaal en duw de paaseitjes zachtjes in de fudge.
- Verplaats ze niet meer en druk ze ook niet harder aan. De eitjes smelten door de warmte, maar als je er vanaf blijft zullen ze wel hun vorm behouden door de stevige fudge die er omheen zit.
- Laat de fudge zo'n 3 uur afkoelen en stollen, dat kan (afgedekt) in de koelkast.
- Daarna kun je de fudge in blokjes snijden.



Nog een paar leuke ideeën:

Deze schattige kuikentjes zou je kunnen maken met het eerder gestuurde recept van de gevulde eitjes. Snaveltje van een stukje wortel, de oogjes van zwarte olijfjes.



Deze brownie kun je maken met een pak voor brownies uit de supermarkt. Je klopt er slagroom bij en versiert het met chocolade-eitjes.



Pasen rocky road

Ingrediënten:

- 360 gram pure chocolade
- 180 gram melk chocolade
- 246 gram witte Oreo's
- 100 gram marshmallow's
- 175 gram dragee-eitjes
- taart decoratie of ander versiersel

Bereiding:

1. Bekleed een (brownie)bakvorm van 28 x 18 cm met bakpapier.
2. Breng een pannetje met een laagje water aan de kook en zet er een kom op. De bodem van de kom mag het water niet raken.
3. Breek de chocolade in stukjes en laat smelten in de kom bovenop het pannetje.
4. Snijd ondertussen de Oreo's in vieren en knip de marshmallow's doormidden. Tenzij je mini's gebruikt, die laat je heel.
5. Zodra de chocolade gesmolten is haal je de kom van het pannetje.
6. Voeg de Oreo's, marshmallow's en driekwart van de dragee-eitjes toe aan de chocolade en meng goed.
7. Stort het mengsel in de bakvorm en verspreid het over de vorm.
8. Verdeel de rest van de dragee-eitjes over de Rocky Road samen met de andere taart decoratie.
9. Zet de bakvorm in de koelkast en laat daar een aantal uren goed opstijven voordat je het in stukken snijdt.

