



Op afstand samen bakken voor Kerst met familie en vrienden

Stuur jouw familieleden een FunCakes receptkaart

Duiken jullie ook altijd gezellig samen de keuken in om het kerstdiner voor te bereiden? Heerlijk samen Kerstbroden bakken, een caloriebom van een Kerstdessert in elkaar knallen of een Kerstontbijt met de hele familie organiseren? Elke familie heeft wel zo zijn eigen tradities met Kerst maar ze hebben vaak één ding gemeen: met de hele familie lekker koken en uren tafelen.

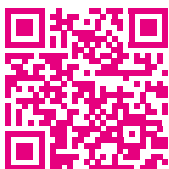
Dat deze tradities er dit jaar misschien wat anders uitzien, daar valt weinig aan te veranderen. Maar FunCakes doet niets liever dan zoveel mogelijk families in Europa toch samen die keuken in te krijgen en te genieten van heel veel lekkers en gezelligheid. Gewoon op veilige afstand.

Wij organiseren een feestje, en jij moet erbij zijn!

Datum & Tijd:

Naam gast:
Naam gast:
Naam gast:
Naam gast:
Naam gast:

Feestelijke groetjes,



Zorg dat je alles op tijd in huis hebt. Scan de QR for een winkel in de buurt.



Een leuke muziklijst voor de ultieme kerststemming!



Rudolf Taart

2 uur bereiden 40 min. bakken 24 uur wachten 10 - 12 personen

Ingrediënten

- 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 100 g FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Smaakpasta - Sinaasappel
- 900 g FunCakes Rolfondant - Bright White
- 50 g FunCakes Rolfondant - Raven Black
- FunColours Gel - Holly Green
- FunColours Gel - Brown
- FunCakes Pearl Choco Balls Ruby
- FunCakes eetbare lijm
- 4 eieren (circa 200 g)
- 240 ml water
- 250 ongezouten roomboter

Benodigdheden

- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- Wilton Taartzaag
- Wilton Decorator Preferred Spatel Hoek
- Wilton Afkoelrek
- Wilton -Wide Glide- Rolstok
- PME Bamboo Dowel Stokjes
- PME Diepe Ronde Bakvorm Ø20x7,5cm
- PME Modelleer Gereedschap Snijwielen / Cutting Wheels
- PME Holly Leaf Plunger Cutter
- PME Ivy Leaf Plunger Cutter Medium
- Cocktailprikkers

Recept

Kneed 100 g wit fondant bruin met de bruine kleurgel en leg apart zodat de kleur goed kan intrekken. Rol het bruine en een beetje wit fondant dun uit en maak met het cutting wheel de vorm van de oren. Maak de witte binnenkant iets kleiner. Plak de twee delen met wat eetbare lijm op elkaar en laat iets gebogen drogen. Knip voor het gewei een dowel doormidden en bekleeft dit met bruin fondant. Laat een stukje dowel kaal zodat je het makkelijk in de taart kan steken.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 250 g FunCakes Mix voor Biscuit zoals aangegeven wordt op de verpakking. Vet de bakvorm in met bakspray. Spatel het beslag in de bakpan en bak de biscuit in 35-40 minuten gaar. Stort hem na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Botercrème zoals aangegeven wordt op de verpakking en breng op smaak met de sinaasappel smaakpasta. Snijd de biscuit twee keer door en vul en smeer de taart af met botercrème. Plaats het vervolgens in de koelkast om de botercrème op te laten stijven.

Kneed 650 g wit fondant lichtbruin met de bruine kleurgel en leg apart zodat de kleur goed kan intrekken. Bekleed hiermee de taart. Rol het witte fondant ook dun uit en maak met behulp van het cutting wheel de vorm van de ogen. Plak dit met wat eetbare lijm op de taart. Met zwart fondant creëer je wimpers door kleine stukjes fondant op je hand met je vinger tot rolletjes te maken, waarna je dit met wat eetbare lijm op de witte vlakken plakt.

Kneed 125 g wit fondant groen met de groene kleurgel, rol dit dun uit op een met Magic Roll-Out Powder bestrooid werkblad en steek met de klimop plunger een aantal blaadjes uit. Kneed door een klein stukje groen fondant een beetje wit om een lichtere kleur te krijgen en gebruik dit om nog meer blaadjes uit te steken. Bereid 100 g FunCakes Mix voor Royal Icing zoals aangegeven wordt op de verpakking. Doe de icing in een spuitzak, knip er een klein puntje af en plak hiermee de neus en de blaadjes op de taart.

Steek het gewei achter in de taart. Op de plek waar de oren moeten komen steek je cocktailprikkers en met royal icing zet je de oren tegen de achterkant vast.



[Alle Kerstrecepten](#) →