

Zoete sneeuwpoppen / Sweet snowmen



De boodschappen

- 1 rol Maria kaakjes
- rolfondant in kleuren
- kant&klaar glazuur in tubes
- decoratie snoepjes

Je kunt natuurlijk zelf koekjes bakken. Met onze basisrecepten zijn zand- of vanillekoekjes snel klaar en erg lekker. Maar heb je heel weinig tijd en wil je toch een leuke traktatie maken met je kids neem dan Maria-kaakjes.

Zo maak je de sneeuwpoppen

1. Rol een stuk wit fondant dun en steek er cirkels uit.
2. Plak de cirkels - met een druppel water op de kaakjes.
3. Steek gekleurde fondantcirkels uit en snijdt ze door.
4. Plak de halve cirkels op de witte cirkels.
5. Als je verschillende kleurtjes voor de sneeuwpopmutsen gebruikt staat het vrolijker.
6. Snij een strook gekleurd fondant en plak die op zijn muts. Druk er streepjes in met een prikker.
7. Geef de sneeuwpoppen ogen, een neus en versier de muts naar eigen idee.

Ze zijn zo klaar & ze smaken lekker zoet, deze lieve winterkoekjes!

Zoete sneeuwpoppen / Sweet snowmen



Shopping list

- 1 roll digestive biscuits
- icing fondant in colours
- ready made icing in tubes
- decorative sweets, like smarties etc

You can bake your own biscuits. With our basic recipes shortbread or vanilla cookies are quickly made and very tasty. But if you are pressed for time - but still want to make a fun Birthday treat with the kids - you can use digestive biscuits.

This is how you make these cute snowmen

1. Roll out white fondant icing and cut out circles.
2. Paste the circles on the digestives with a drop of water.
3. Stick out coloured fondant circles, cut them in half.
4. Paste the halve circles onto the fondant circles.
5. If you use different colours for the snowmen hats it looks more cheerful.
6. Cut strips of fondant icing and stick it on the hats. Press in lines with a toothpick.
7. Give the snowmen eyes, a nose and decorate the hats creatively.

They're easily made & taste so sweet, these cute winter cookies!