

Grappige paashazen lollies / Funny Easter Bunny lollipops



Boodschappenlijstje

een zak marshmallows

wit rolfondant

roze rolfondant

een stukje witte chocolade

lolliestokjes

een zwarte, eetbare viltstift

een houten prikker

Zo maak je de grappige paaslollies

Prik met de houten prikker gaatjes in de marshmallows.

Smelt een klein blokje witte chocolade au bain marie.

Draai het gas uit, roer de chocolade door en doop de lolliestokjes in de gesmolten chocolade.

Steek de lolliestokjes met de chocoladekant in de gaatjes in de marshmallows

Zet de lollies opzij en laat de chocolade harden.

Strooi poedersuiker op je bakmat en rol de witte fondant niet **te** dun uit.

Snij er hazen oren uit en rol de roze fondant dun uit

Snij de roze binnenoren een maat kleiner dan de witte en plak ze met wat water op de oren.

Plak op elke marshmallow 2 hazenoren. met de gesmolten chocolade,.

Laat de gesmolten chocolade op de hazenoren in de ijskast harden

Teken gezichtjes op de marshmallows met de eetbare zwarte viltstift.

Plak piepkleine roze fondant neusjes op de haasjes. ook met gesmolten chocolade.

Laat de gesmolten chocolade weer harden, in de ijskast.

Knoop tot slotje gekleurde papieren lintjes om de lolliestokjes,

Dan maak je de paashazenlollies extra feestelijk, vrolijk pasen!

Grappige paashazen lollies / Funny Easter Bunny lollipops



Shopping list

a bag of marshmallows	lollipop sticks
white rolled fondant and	a black, edible felt-tip pen
pink rolled fondant	a wooden skewer
a piece of white chocolate	

How to make funny Easter Bunny lollipops

Poke holes in the marshmallows with the wooden skewer.
Melt a small block of white chocolate au bain marie.

Turn off the gas, stir the chocolate and dip the lollipop sticks in the melted chocolate.
Insert the lollipop sticks with the chocolate side into the holes in the marshmallows

Set the lollipops aside and let the chocolate harden, in the fridge

Sprinkle icing sugar on your baking mat and do not roll out the white fondant too thinly.
Cut out white bunny ears and roll out the pink fondant thinly.
Cut the pink inner ears a size smaller than the white ears.
Stick the pink inner-ears on top of the white ears with a few drops of water.

Stick 2 bunny ears on each marshmallow. using the melted chocolate as glue.
Let the melted chocolate on the bunny ears harden, in the refrigerator.

Draw faces on the marshmallows with the edible black marker.
Stick tiny pink fondant noses on the bunnies. also with melted chocolate.
Let the melted chocolate harden again, in the refrigerator.

Finally, tie coloured paper ribbons around the lollipop sticks.

Then you make the Easter Bunny lollipops extra festive, Happy Easter!

Grappige paashazen lollies / Funny Easter Bunny lollipops