

## Konijnen cakejes / Bunny cakes



### De boodschappen voor 6 cakejes

- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 200 gram fijne suiker
- 200 gram zachte boter
- zakje vanille suiker
- mespuntje zout
- 3 vrije uitloop eieren
- 1 eetlepel cacao
- 1 eetlepel suiker
- smarties & (kant&klaar) glazuur
- Rolfondant & balletjes

**Leuk om te trakteren zijn deze konijntjes van cake.** Bak drie vanille en drie chocolade konijntjes. Heb je er meer cakejes nodig verdubbel dan de ingrediënten.

### Zo maak je konijncakejes

Mix eerst de boter, de vanillesuiker en de suiker romig.

Mix dan de eieren een voor een door door het beslag.

Zeef het bakmeel en het zout erbij en klop het tot een luchtig geheel.

Verdeel het beslag over twee kommen.

Roer van cacao, suiker & wat druppels water een papje en mix het door de helft beslag in de grote kom.

### Verwarm de oven voor op 175°C.

Vul de vormpjes tot 2/3 met beslag met een natte lepel.

Strijk de bovenkant glad en zet de vormpjes midden in de verwarmde oven.

Bak de cakejes in 12 minuten gaar en lichtbruin.

Zet de cakejes in de vormpjes op een rooster en haal ze er pas uit als ze helemaal afgekoeld zijn.

Plak er met wat glazuur oogjes op, rol fondant voor de neusjes en plak ze ook op.

### Klaar zijn de konijntjes! Trakteren maar...

## Konijnen cakejes / Bunny cakes



### Shopping list for 6 bunny cakes

- 200g self-raising flour
- 200g caster sugar
- 200g soft butter
- sachet vanilla sugar
- pinch of salt
- 3 free range eggs
- 1 tablespoon cocoa
- 1 tablespoon sugar
- smarties & (ready made) icing
- Fondant icing & sprinkles

**For a treat you make these cute cake bunnies. Bake 3 vanilla and 3 chocolate ones. If you need more cakes just double the ingredients.**

### How to make bunny cakes

Mix butter, vanilla and sugar creamy then mix the eggs in one by one.

Add the flour and the salt sieved and mix it until the batter is fluffy.

Divide the batter between 2 bowls.

Stir cocoa, sugar en water into a paste and mix it into half the batter in the big bowl.

### Preheat the oven to 175°C.

Fill the mold with 2/3 of the batter using a wet spoon.

Smoothen the top in the mold and place it in the middle of the heated oven.

Bake the cakes in 12 minutes golden and let the cakes cool in the mold on a wire rack.

Take the cakes out of the mold once they have cooled completely.

Stick eyes on with some icing, use pink fondant for noses and stick them on with icing too.

Cut out flowers if you like.

**The bunnies are ready! Now you can treat your friends...**