

Palmboompjes

1 Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel 10 muffinvormpjes over een bakplaat.

2 Meng de boter met de suiker en vanillesuiker tot een romige massa. Voeg één voor één de eieren toe. Mix het eerste ei goed door het beslag voor je het tweede ei toevoegt.

3 Zeef het zelfrijzend bakmeel boven het beslag en mix alles door elkaar.

4 Verdeel het cakebeslag over de muffinvormpjes en zet ze 20 minuten in de oven.

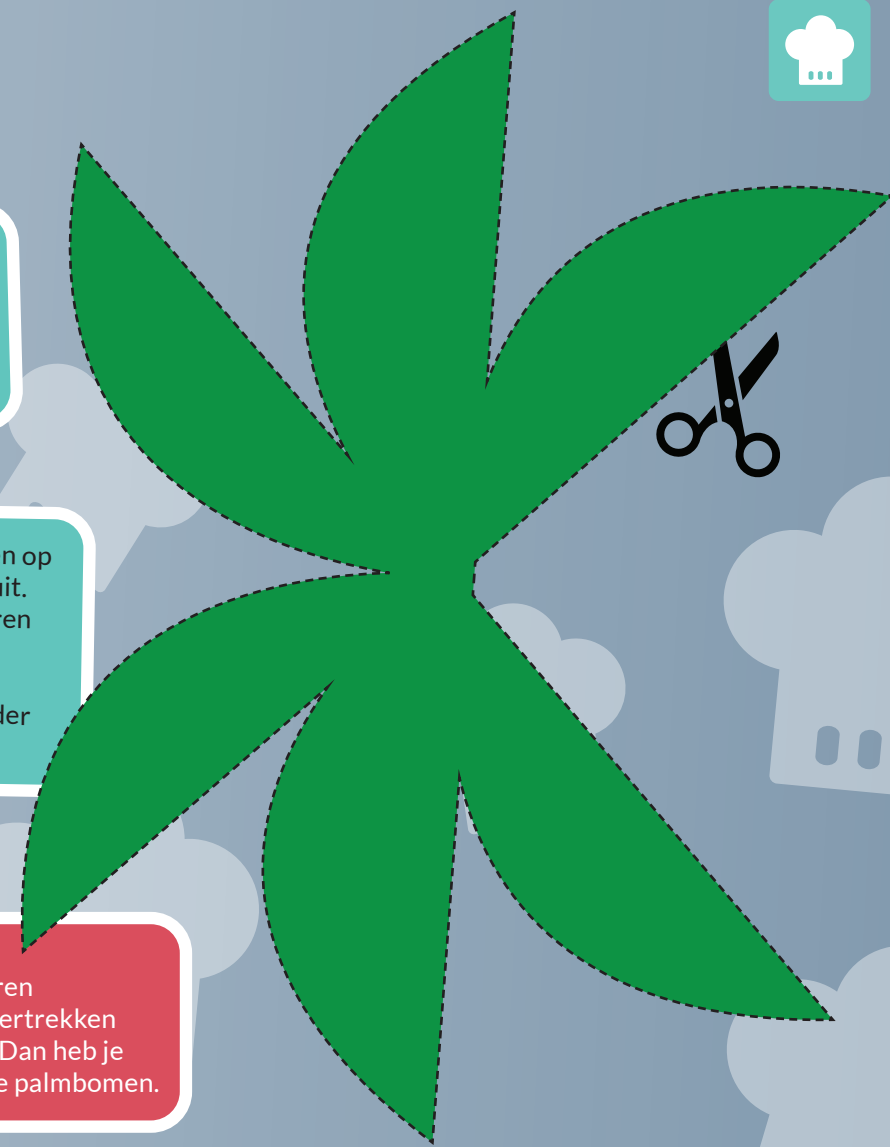
- Dit heb je nodig:**
voor 10 muffins:
- 100 gram boter op kamertemperatuur
 - 100 gram suiker
 - 100 gram zelfrijzend bakmeel
 - 1 zakje vanillesuiker
 - 2 eieren
 - Muffinvormpjes
 - Apenkoppen (snoepjes)
 - Groen papier
 - Glazuur
 - Twix
 - Cocktailprikkers

Tip Voor je de muffins uit de oven haalt, kun je controleren of ze gaar zijn door er een satéprikker in te steken. Als de prikker er schoon uitkomt, zijn de muffins gaar.

5 Wacht tot de muffins helemaal zijn afgekoeld. Prik een cocktailprikker in de Twix. Prik de Twix met de cocktailprikker stevig in de muffin.

6 Teken palmboombladeren op groen papier en knip ze uit. Plak de palmboombladeren met glazuur vast aan de bovenkant van de Twix. Plak de apenkop vlak onder de blaadjes.

Tip Je kunt ook deze palmboombladeren uitknippen en overtrekken op groen papier. Dan heb je allemaal dezelfde palmbomen.



! Wil je meer traktaties? Ga dan naar zappelin.nl/recepten of download de gratis app

