









# Roze koeken van oma

## Wat heb je nodig?

-  1100 gram zachte boter
-  100 gram suiker
-  2 eieren
-  100 gram bloem
-  200 gram poedersuiker
-  2 theelepels bietensap
-  1 eetlepel water
-  cupcake bakblik 8 cakejes



## Hoe maak je dit?



1 Vet de vormpjes van de cupcakebakplaat in met olie of boter en meng de boter en suiker tot een romig geheel.



2 Als het mengsel romig is voeg je de eieren toe en meng je goed door. Je voegt hierna de bloem toe en roert tot je geen bloem meer ziet.



3 Verdeel het beslag over de 8 vormpjes en tik de vorm op het aanrecht om de luchtbelletjes uit het beslag te laten ontsnappen bak de cakejes in 18 tot 20 minuten gaar.



4 Voor het glazuur voeg je aan het poedersuiker eerst de bietensap toe en dan de hoeveelheid water tot je de juiste dikte hebt..



5 Als de cakejes zijn afgekoeld haal je ze uit de bakvorm en besmeert ze met het roze glazuur. Het glazuur moet even hard worden en dan eet, nee, snoep smakelijk!