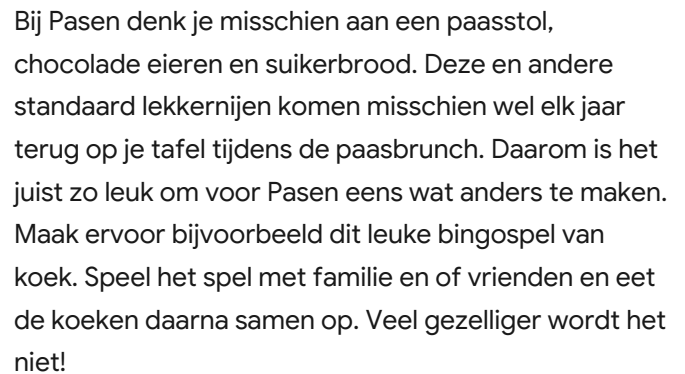




⌚ ± 2 uur

 ± 12 uur

 3 personen



Met dit recept kun je 3 'bingokaarten' en ongeveer 70 mini-figuurtjes maken.

- 150 gram Brand New Cake Suikerbakkerspoeder;
- 450 gram bloem;
- Snufje zout;
- Grote uitsteker voor de bingovellen (15 x 15 cm);
- Eventueel: een smaakstof in een smaak naar keuze;
- 800 gram Brand New Cake Royal Icing-mix;
- Kleurstoffen in de kleuren zalmroze, groen, wit, geel, grijs;
- Eetbare inktstift oranje en zwart;
- Spuitzakken (voor elke kleur 1 + 2 extra);
- Plasticfolie;
- Spuitmondje 2mm;
- Paletmes.

- 3 kleine uitstekers, bijvoorbeeld in het thema Pasen (2,5 cm);



- Satéprikkers;
- 250 gram ongezoeten roomboter;
- Snufje zout;
- 1 ei;
- 95 milliliter water;
- Suikerfiguurtjes bloemen en worteltjes naar keuze.

Recept

Het maken van het deeg:

1. Doe de boter, zout, suikerbakkerspoeder en smaakstof in een kom.
2. Mix dit op een lage stand met een mixer met deeghaak door elkaar heen.
3. Mix het ei goed door het mengsel heen.
4. Voeg de bloem toe en mix alles tot een mooi glad deeg.
5. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het minimaal een uur in de koeling.
6. Bekleed de bakplaten met bakpapier.
7. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer een halve cm.
8. Steek met de grote uitsteker 3 grote "bingovellen" uit.
9. Steek uit het overige deeg de kleine figuurtjes.

Tip! Gebruik rolstokjes om het deeg overal even dik te krijgen.

Tip! Je bent er per vel minimaal 16 nodig. Maak gerust wat extra, want dan kun je tussendoor vast een koekje proeven. Er is deeg genoeg!

Het bakken van de koekjes:

1. Leg de grote koeken op een bakplaat.
2. Leg de kleine koekjes op een andere bakplaat.
3. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
4. Zet de bakplaten voor een kwartier terug in de koeling.
5. Plaats de bakplaten daarna in de voorverwarmde oven.
6. Bak de koeken een kwartier op 160 graden.
7. Haal daarna de plaat met kleine koekjes uit de oven.
8. Bak de grote koeken nog 10 minuten langer op 140 graden.
9. Laat alle koekjes afkoelen op een rooster.

Het begin van het decoreren van de grote koeken:

1. Mix in ongeveer 8 minuten 800 gram Royal Icing-mix met 95 milliliter water.





13. Laat dit een paar uur drogen.

9. Laat de koeken weer een aantal uren goed drogen.

3. Laat de grote koeken een nacht drogen.





écht alles om te bakken

- Tip!** Let op wat het hoogste getal is van je bingospel, ga niet hoger dan dat getal!

- ### Het decoreren van de kleine koekjes:

4. Verdun de icing in de bakjes met wat druppels water.

7. Kleur met de verdunde icing de kleine koekjes in.

9. Laat alle koekjes een nacht drogen.

Hoe wij voor ons bingospel van koek de kleine koekjes hebben gedecoreerd

Het maken van de kuikentjes

Het maken van de paaseitjes



écht alles om te bakken

andere kleuren icing. Je kunt er ook voor kiezen om de icing nog nat te laten zijn, terwijl je er met een andere kleur streepjes op maakt. Daarna kun je namelijk heel eenvoudig met een satéprikker door de natte kleuren icing trekken en zodoende hele leuke patroontjes maken.

Het maken van de konijntjes

De konijntjes hebben wij ingekleurd met de grijze icing en lieten dit goed drogen. De stevigere witte icing wat nog over was, deden we in een spuitmondje waaraan we een stervormig spuitmondje hadden bevestigd. Hiermee spoten we op elk konijntje een kleine hoeveelheid icing, waardoor de konijntjes hun wollige staartjes kregen. Houd hiervoor de spuitzak rechtop en trek hem rechtop weer terug wanneer je een klein sterretje hebt gespoten.

Of gebruik wat anders in plaats van de kleine koekjes!

Wil je graag dit bingospel van koek maken, maar lijkt het je teveel gedoe om de kleine koekjes erbij te maken? Dan kun je in plaats van deze koekjes ook heel goed ander lekkers gebruiken voor het spelen van het bingospel. Het enige waarop je hoeft te letten, is dat hetgeen wat je gebruikt niet groter is dan de vakken van de bingokaarten. Gebruik bijvoorbeeld snoepjes, chocolaatjes of ander lekkers. Dit is ook een goede tip voor als er niet genoeg koekjes (meer) zijn.

Wil je helemaal makkelijk doen? Laat de deelnemers van het bingospel dan de getallen afstrepen met een eetbare inktstift, in plaats van dat zij op de getallen een koekje moeten leggen. Het enige nadeel hiervan is wel dat je dan het bingospel maar 1 keer kunt spelen.

Maak dit bingospel van koek ook in andere thema's!

Wij hebben dit bingospel van koek voor Pasen gemaakt, maar je kunt dit bingospel natuurlijk ook heel goed in een ander thema maken. Je kunt het spel in elk mogelijke thema maken. Van het thema verjaardag tot aan muziek en van Kerst tot aan Valentijnsdag. Wees lekker creatief en je zult op de meest leuke creaties komen die helemaal binnen het thema passen waarvoor jij dit bingospel van koek wilt maken.

Deel jouw bingospel van koek voor Pasen met ons!

Ga je zelf met dit recept leuke bingospellen van koek voor Pasen maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw eetbare bingospel en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Royal Icing-mix 800g (Art.nr.: BNC00021)
- 1 x PME Uitstekerset Vierkant set/6 (Art.nr.: PNS4)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Stiften Eetbare Inkt Dubbelzijdig Set/8 (Art.nr.: BNC00117)
- 1 x Spuitmondje Glad RVS 2mm (Art.nr.: 197500)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Perzik 35gr (Art.nr.: BNC00194)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Mint Groen 35gr (Art.nr.: BNC00204)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Wit 35gr (Art.nr.: BNC00211)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Zwart 35gr (Art.nr.: BNC00210)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Tube Grijs 30 gram (Art.nr.: BNC00738)
- 1 x Vershoudfolie 30cm x 300m** (Art.nr.: TW16601)
- 1 x Paletmes / Glaceermes 31 cm (Art.nr.: TH5000266656)

