

Rendier Oreokoekjes recept

 ± 1 uur

 4 personen



Deze schattige Rendier Oreokoekjes zijn gemaakt door Instagrammer @jennys_cakery01. Neem zeker eens een kijkje op haar Instagramaccount. Deze Rendier Oreokoekjes zijn super leuk om tijdens kerst bij de koffie te serveren. Ze zijn niet alleen lekker, maar ze zien er ook nog eens ontzettend leuk uit! Hieronder lees je hoe je zelf deze leuke rendier oreokoekjes kunt maken.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 350 gram Callebaut chocolade callets wit, melk of puur;
- Brand New Cake eetbare lijm;
- Brand New Cake rolfondant: bruin, rood, wit en zwart;
- Rendier uitsteker/mal;
- Handschoenen;
- Fondant tools;
- Rolstok;
- Magnetron bestendig mengkom;
- Spatel;
- Vershoudfolie;
- Oreomal;
- Spuitzak.

Overige benodigdheden:

- Oreokoekjes.





Het maken van de chocolate covered oreokoekjes:

- Let op!** Verwarm de chocolade callets niet te lang en niet te snel.

2. Giet een bodempje van de volledig gesmolten chocolade in de Oreo mal.

Tip! Als je een siliconen mal hebt, zet deze dan op een snijplank of iets dergelijks. Anders kun je de mal straks niet optillen en in de koelkast zetten.

3. Tik een beetje tegen de mal aan, zodat eventuele luchtballen eruit gaan en de chocolade zich mooi verdeelt over de bodem van de mal.

4. Duw voorzichtig de oreokoekjes in de chocolade.

5. Giet de overige chocolade over de oreokoekjes heen.

6. Tik weer tegen de mal aan, zodat de chocolade zich mooi over de Oreo's verdeelt en de luchtballen eruit gaan.

7. Zet de mal in de koelkast.

Voor het maken van de rendieren gebruikte Jenny een handige rendier koekjes uitsteker. Er zijn meerdere manieren om de rendieren te maken. Doe dit bijvoorbeeld met kant- en-klare rendier versiering. Je kunt krakelingen als geweien gebruiken en de snoetjes van fondant maken.

1. Rol de bruine fondant uit tot een dikte van ongeveer 1 centimeter.
2. Leg over de uitgerolde fondant plasticfolie en steek 1 voor 1 de rendiertjes eruit.
Tip! Doordat je de folie er tussen legt, krijgen de uitgestoken rendieren een mooie bolling en afgeronde randen.
3. Snijd je de geweien van de hoofdje af.
4. Rol een klein balletje van een stukje rode fondant en plak dit met een beetje eetbare lijm vast op het rendier hoofd. Dit is het neusje.
5. Voor de oogjes maak je 2 kleine bolletjes.
6. Maak in de bolletjes een kleine inkeping.
Plak in deze inkeping een heel klein zwart bolletje.
Tip! Je kunt hiervoor ook zwarte musketzaad gebruiken.
7. Plak de oogjes vast op het hoofdje.
8. Nu kun je de rendieren op de chocolate covered Oreo's gaan plakken.

1. Rol de bruine fondant uit tot een dikte van ongeveer 1 centimeter.

2. Leg over de uitgerolde fondant plasticfolie en steek 1 voor 1 de rendiertjes eruit.

Tip! Doordat je de folie er tussen legt, krijgen de uitgestoken rendieren een mooie bolling en afgeronde randen.

3. Snijd je de geweien van de hoofdjies af.

4. Rol een klein balletje van een stukje rode fondant en plak dit met een beetje eetbare lijm vast op het rendier hoofd. Dit is het neusje.

5. Voor de oogjes maak je 2 kleine bolletjes.

6. Maak in de bolletjes een kleine inkeping.

Plak in deze inkeping een heel klein zwart bolletje.

Tip! Je kunt hiervoor ook zwarte musketzaad gebruiken.

7. Plak de oogjes vast op het hoofdje.

8. Nu kun je de rendieren op de chocolate covered Oreo's gaan plakken.



Het maken van de rendier koekjes:

1. Haal de mal uit de koelkast, en trek handschoenen aan.
Tip! Door handschoenen aan te trekken, voorkom je dat er vingerafdrukken op de koekjes komen.
2. Smelt de overige chocolade, dit ga je als lijm gebruiken.
3. Doe de chocolade in een spuitzak en knip er een klein puntje van af.
4. Leg twee geweien op de werkbank en spuit een beetje chocolade op de onderkanten.
5. Duw op de geweien een chocolate covered Oreokoekje.
6. Doe een klein beetje gesmolten chocolade in het midden van de Oreo en plak hierop het rendier gezicht.
7. Laat de chocolade goed uit harden alvorens je gaat serveren.

En klaar zijn je super leuke Rendier Oreokoekjes!

Handige informatie

Andere kerstige variaties op de rendier Oreokoekjes

In de winkel kun je al kant en klare witte chocolate covered Oreokoekjes kopen. Het is erg leuk om met de chocolade dat nog in je spuitzak zit en met wat kerstsprinkles deze koekjes te versieren en op dezelfde schaal als de rendier oreokoekjes te leggen. Dat ziet er nog leuker uit al hoeft het uiteraard niet. Uiteraard kun je van de oreokoekjes ook hele andere leuke winterse creaties mee maken. Maak er bijvoorbeeld sneeuwpopjes of kerstmannetjes van. Je kunt er alle kanten mee op en je kunt het zo gek maken als dat je zelf wilt.

Deel jouw Rendier Oreokoekjes met ons!

Heb jij aan de hand van dit recept leuke Rendier Oreokoekjes gemaakt? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe deze is geworden. Maak een foto van jouw bakcreatie en zet deze in je story. Tag ons vervolgens met [@brandnewcake](https://www.instagram.com/brandnewcake), dan delen zij 'm met plezier ook in hun verhaal.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-E0-D94)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 x BrandNewCake Eetbare Lijm 20g (Art.nr.: BNC00478)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Bruin 250gr. (Art.nr.: BNC00007)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Rood 250gr. (Art.nr.: BNC00008)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Wit 250gr. (Art.nr.: BNC00001)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x BrandNewCake Rolfondant Zwart 250gr. (Art.nr.: BNC00002)
- 1 x Koekjes Uitstekerset Kerstman & Rendier (Art.nr.: DC0255095)
- 1 x Bonbon Handschoenen wit Katoen, 12 paar (Art.nr.: 13056)
- 1 x Miniature modelling tools set PME/ 14 (Art.nr.: MM121)
- 1 x BrandNewCake Rolstok kunststof 50cm / Ø4cm (Art.nr.: BNC00784)
- 1 x Chocolademal Oreo (6x) Ø53x17mm (Art.nr.: DZ001)
- 1 x Beslagkom RVS Anti Slip 1,8 liter (Ø20cm) (Art.nr.: 085061)
- 1 x Patisse Spatel 27cm (Art.nr.: 93177)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Vershoudfolie 30cm x 300m** (Art.nr.: TW16601)

