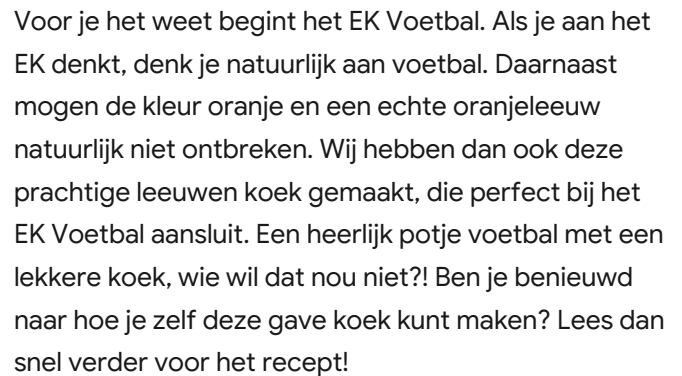




⌚ ± 1 uur

 ± 4 uur

 20 personen



- 450 gram Molen de Hoop Patentbloem;
- 150 gram BrandNewCake Suikerbakkerspoeider;
- Snufje zout;
- Plasticfolie;
- Deegroller;
- Decoratie tool (voor blaadjes)
- Bakpapier;
- Uitrol latjes;
- Penseeltjes;
- Witte fondant.

- 250 gram ongezoeten roomboter (op kamertemperatuur);
- 1 ei (maat L);
- Afbeelding van een leeuw op papier;





écht alles om te bakken





écht alles om te bakken

Tip! Deze moet er echt in vallen, maak hem dus niet te groot.

10. Rol ook een paar balletjes voor de tanden en rol er tussen je vingers er aan 1 kant een puntje aan.
11. Laat de fondant een halfuurtje uitharden.
12. Maak een klein plat tongetje.
13. Verf de binnenkant roze over de zwarte kleur heen.
14. Plak hier de tanden en tong aan vast.
15. Schilder de tong roze, als hij op de plaats ligt.

Tip! Als je een glanzende tong wilt, kun je deze bedekken met een beetje afdekgelei.

16. Pak de gele verf en kleur een rondje op het oog.
17. Kleur een beetje oranje binnenin het gele vlak van het oog.
18. Zet met een penseel een pupil met zwarte verf op het oog in het oranje vlakje.
19. Leg op de pupil een klein wit bolletje fondant en druk voorzichtig aan.
20. Schilder met een penseeltje een randje rondom het oog en zet kleine zwarte stipjes op de snuit.
21. Plaats de tanden.

Tip! Als de verf al opgedroogd, zet je het nog een keer aan met een penseel en plaats je daarna gelijk de tanden.

Handige informatie

Deel jouw leeuwen koek met ons!

Ga je zelf met dit recept een leeuwen koek voor het EK Voetbal maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw koek 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 Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Vershoudfolie 30cm x 300m** (Art.nr.: TW16601)
- 1 x Städter Latjes t.b.v. Deeg Uitrollen Set/6 (Art.nr.: 819047)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Wilton Brush & Penselen Set/5 (Art.nr.: 1907-1352)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Wit 250gr.** (Art.nr.: BNC00001)
- 1 x Modelling tools PME, flower/ leaf shaper (Art.nr.: PME10)

