



🕒 ± 0.5 uur

 3 personen





écht alles om te bakken

Tip! Schud het flesje ondertussen goed zodat je geen klontjes krijgt.

- Tip!** Je maakt ongeveer 4 rondjes.

8. Trek met een satéprikker van binnen naar buiten lijnen door de cirkels.

9. Strooi hier de sprinkles overheen.

10. Laat dit ongeveer 30 minuten uitharden.

11. Haal je spinnenweb voorzichtig van het bakpapier af.

Bekijk ook eens onze andere Halloween recepten!

Vind jij het leuk om te bakken voor Halloween? En vind je het ook leuk om telkens nieuwe creaties op tafel te zetten? Bekijk dan ook eens de andere Halloween recepten die wij op onze blog hebben staan. Dat zijn er namelijk een heleboel! Bekijk eens dit recept [oogbal koekjes voor Halloween](#) of deze [Oreo cookie pops voor Halloween](#). Ook dit [bladerdeeg spookjes recept](#) of dit [mummie macarons recept](#) zijn recepten die je echt eens moet proberen. [Bekijk al onze Halloween recepten hier!](#)

Bij een griezelig feest kunnen griezelige hapjes natuurlijk niet ontbreken. Wij hebben naast een heleboel Halloween recepten ook een heel breed Halloween assortiment. We hebben verschillende soorten Halloween sprinkles, uitstekers, bakvormen en nog veel meer Halloween producten. [Bekijk ons Halloween assortiment hier!](#)

Maak jij graag lekkere baksels en wil je steeds weer een ander recept uitproberen? Dan vind je het vast leuk om te lezen dat wij naast dit chocolade spinnenweb recept nog een heleboel andere recepten op onze blog hebben staan. We hebben verschillende hartige recepten zoals [ham-kaas rolls](#) en [hartige tartelettes](#). Op onze blog staan ook allerlei desserts recepten zoals het recept een heerlijke [aardbeien tiramisu](#) of een [Toblerone mousse](#). Naast hartige recepten en dessert recepten hebben we nog een heleboel andere soorten recepten op onze blog staan. [Bekijk al onze recepten hier!](#)



Laat jouw zelfgemaakte chocolade spinnenweb aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept ook deze super leuke en lekkere chocolade spinnenwebben maken? Deel dan het resultaat met ons op Instagram! Wij zijn namelijk heel erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw lekkernij en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw baksels niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Chocex Drip Bruin 120g (Art.nr.: BNC01381)
- 1 x Wilton Sprinkles Halloween Spookjes Mix 50g (Art.nr.: 1-29-001376)
- 1 x Wilton Suikerfiguren Mini Oogjes 57g (Ø7mm) (Art.nr.: 129001710)
- 1 x Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)
- 1 x Sateprikker 25cm 100st. (Art.nr.: KP022)

