

Oranje bitterballen recept

 ± 0.5 uur

 12 personen



Deze oranje bitterballen zien er net als echte bitterballen uit. Ze smaken alleen niet als bitterballen, het zijn namelijk zoete lekkernijen die je met een kwartiertje op tafel kunt hebben staan. De truffels hoeven niet in de oven, dat is erg fijn voor als je de oven niet wilt of kan gebruiken. Deze balletjes zijn erg leuk om te maken en uit te delen op Koningsdag. Wil jij deze lekkere oranje balletjes voor Koningsdag ook maken? Lees dan snel verder voor ons oranje bitterballen recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 75 gram Suikerbakkerspoeder;
- 165 gram Lotus Biscoff koekjes;
- 75 gram fijne kristalsuiker;
- Colour Mill Kleurstof Orange;
- 12 Vlagprikkers Nederland.

Overige benodigdheden:

- 80 gram roomkaas;
- Plastic zakje.

Recept

1. Maal de koekjes fijn.
2. Meng de koekkruimels samen met de suikerbakkerspoeder en roomkaas door elkaar heen.
3. Verdeel het deeg in bolletjes van 25 tot 28 gram en rol ze mooi rond.
4. Doe de kristalsuiker in een plastic zakje en doe er een klein beetje oranje kleurstof bij.





écht alles om te bakken

5. Meng dit tot je de gewenste kleur hebt.
6. Doe de gekleurde suiker in een kommetje.
7. Rol de gedraaide balletjes erdoorheen, zodat ze volledig bedekt zijn met de oranje suiker.
8. Doe Nederlandse vlaggetjes in de truffels en doe ze in een leuk bakje.
9. De oranje bitterballen zijn klaar om geserveerd te worden.

Varieer lekker met de vulling!

Check al onze Koningsdag recepten

Bekijk ons Koningsdag assortiment

Bezoek ook een onze receptenpagina

Probeer jij graag lekkere en originele recepten uit? Dan vind je het vast fijn om te weten dat wij op onze receptenpagina ruim 1.600 recepten hebben verzameld. Van chocolade cake recepten tot aan gevulde brood recepten en van ijs recepten tot aan recepten voor hartige lekkernijen. Bij ons vind je het allemaal. Wij vullen onze blog wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is zeker een goed idee om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Check al onze recepten hier](#) en ga lekker aan de slag!



Laat ons jouw zelfgemaakte oranje bitterballen aan ons zien!

Ben jij van plan om met ons recept oranje bitterballen te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de lekkernijen zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door van de truffels een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Lotus Biscoff Speculoos Koekjes 250g (Art.nr.: LOT7601)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Orange 20ml (Art.nr.: CMO20ORG)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Vlagprikker Nederland 500st. (Art.nr.: 35060)

