

## Mini-suikerbeestjes / Mini sugar animals



### **Boodschappen**

100 gram kristalsuiker

50 gram poedersuiker

stukje fondant

3 eetlepels water

voedingskleur- en smaakstof

**De prachtige Oudhollandse suikerbeesten die Patisserie Holtkamp in deze tijd van het jaar maakt kun je thuis niet maken.** De antieke, houten vormen zijn niet meer te koop. Je kunt ze vinden in musea en patisserieën.

Maar met een leuk siliconenvormpje kun je wel van suiker-miniaturtjes maken die net als vroeger smaken. Dan kunnen de kids ze toch proeven en ze zijn minder schadelijk voor het kindergebit ;)

### **Zo maak je mini-suikerbeestjes**

Weeg alle suikers af, doe ze in de pan en doe het water er bij.

Verhit de suiker tot exact 115°C, neem dan de pan van het fornuis.

Roer de kleurstof en het smaakje door de suikerstroop en giet het in de natte vormen.

Laat de suikerbeestjes in een paar uur hard worden en druk ze voorzichtig uit de vorm.

**Veel plezier met Sinterklaas!**

## Mini-suikerbeestjes / Mini sugar animals



### Shopping list

100g caster sugar

50g icing sugar

piece of fondant

3 tablespoons water

a food colour & flavour essence

**The beautiful Old Dutch sugar animals that Patisserie Holtkamp makes this time of year you can not make at home.** The antique wooden molds are not for sale anymore. You can find them in museums and patisseries.

But with a fun silicone mold you can make sugar miniatures that have the old familiar taste. Then the kids can still have a taste and they are definitely less harmful to children's teeth;)

### How to make mini-suikerbeestjes

Weigh all sugars, place them in a pan and add the water.

Heat the sugar to exactly 115 ° C then remove the pan from the stove.

Stir in colour and flavour into the sugar syrup then pour it into the wet molds.

Allow the sugar animals to set for a few hours, press them gently from the molds.

### Have fun on Sinterklaas Day!