

## Paas pops / Easter Pops



### De boodschappen

marshmallows  
melkchocola  
lolliestokjes  
gekleurd rolfondant

witte chocola  
kookroom  
gekleurde sprinkels

**Vandaag maken we paashaas-pops voor de kids**, eigenlijk zijn het versierde marshmallows op een stokje ;) Voor dit recept zijn geen exacte hoeveelheden, het hangt ervan af hoeveel lollies je wil maken. Wij maakten er zes van elke soort en gebruikten 50 gram chocola per kleur, het wit ging niet op.

### Zo maak je de paas-lollies

Verhit een laagje water in een steelpan.

Hak de chocola klein en doe het in een vuurvaste kom, zet de kom op de pan.

Voeg de kookroom toe en laat de chocola smelten, roer het even door.

Doop de lolliestokjes in de chocola en steek ze in de marshmallows.

Laat de chocola even drogen en doop dan de marshmallows in de chocolade.

Druk de natte chocola op de marshmallows in de geel met groen gemixte sprinkels.

Steek de marshmallows-stokjes rechtop in fruit of piepschuim en laat de chocola hard worden.

Smelt de melkchocolade in een hoog, vuurvast glas en doop de marshmallows er in.

Laat de chocola weer harden en vorm intussen oortjes van bruin rolfondant.

Maak ook fondant ogen en neus en plak alles op.

**De paas-pops zijn schattig geworden.**

## Paas pops / Easter Pops



### Shopping List

marshmallows  
milk chocolate  
lollipop sticks  
coloured icing fondant

white chocolate  
cooking cream  
coloured sprinkles

**Today we make Easter Bunny Pops for the kids**, they are actually decorated marshmallows on a stick ;) For this recipe the exact quantity of ingredients differ on how many pops you want to make. We made six of each and used 50g chocolate per colour, we had some leftover white.

### How to make the Easter Pops

In a pan heat a layer of water.

Chop the chocolate chunky, put it in a heat proof bowl then place it on the pan.

Add the cooking cream and allow the chocolate to melt, stir it briefly.

Dip the sticks in chocolate then stick into the marshmallows and allow the chocolate to set.

Dip the marshmallows in chocolate, dip the wet chocolate in the yellow and green mixed sprinkles.

Stick the marshmallow pops straight up in a fruit or in styrofoam and allow them to set.

Melt the milk chocolate in a high, heat resistant glass and coat the marshmallow pops with chocolate.

Allow the chocolate to set again, meanwhile shape brown fondant ears.

Also shape fondant eyes and noses then stick them on.

**The Easter Pops look very cute!**