

## Magische Feeën toverstaf / Magic Fairy Wand



### **Boodschappenlijst**

een zak popcorn, wel of niet gepoft  
een grote reep witte chocolade  
2 eetlepels slagroom, ongeklopt  
stervormige koekjesuitsteker

leuke rietjes  
roze en blauwe sprinkels  
roze en blauwe linten  
eetbaar glitterpoeder

### **Zo maak je de Feeën toverstokjes**

Zet een bakplaat klaar met een vel vetvrij papier, licht bestrooid met poedersuiker.

Zet het vuur op middelmatig hoog.

Verhit de olie in een pan met een dikke bodemop laag vuur, doe de popcorn erin.

Zet de deksel er op, draai het vuur laag en laat de pan staan tot je geen pop-geluidjes meer hoort.

Neem voorzichtig de deksel van de pan en laat de popcorn even afkoelen.

Spread de popcorn uit in een rechthoek, in het midden van de bakplaat.

Smelt de chocolade met de twee eetlepels ongeklopte slagroom au bain marie.

Giet de gesmolten chocolade over de popcorn, giet voorzichtig tot alle popcorn bedekt is.

Leg een vel bakpapier over de chocolade-popcorn en druk de popcorn heel stevig aan.

Leg er dan een zware snijplank bovenop, druk nogmaals aan en laat de chocolade afkoelen.

Zet de bakplaat met daarop de snijplank 2 - 3 uur in de ijskast zodat de chocola kan harden.

Steek met stervormige uitstekers sterren uit als de chocolade helemaal uitgehard is,

Hak de restjes van de sterren in nette stukjes en doe ze in een zakje met een strikje er om.

Steek een eetstokje in de sterren om er een gat in te maken.

Prik een rietje in het gat in elke ster en strooi er roze of blauwe sprinkels op.

Strooi glitter en knoop een roze of blauw lintje om de Feeën toverstafjes, om ze af te maken.

## Magische Feeën toverstaf / Magic Fairy Wand



### Shopping list

a bag of popcorn, popped or not  
a large bar of white chocolate  
2 tablespoon of double cream, not beaten  
star-shaped cookie cutters

nice straws  
pink & blue sprinkles  
pink & blue ribbons  
edible glitter powder

### How to make the Magic Fairy Wands

Prepare a baking tray with a sheet of waxed paper, lightly dusted with icing sugar.

Turn the heat on to medium high.

Heat the oil in a pan with a thick bottom, put in the popcorn.

Put on the lid, turn to low heat and leave the pan on until you no longer hear popping sounds. Then carefully lift the lid off the pan and allow the popcorn to cool for a while.

Spread the popcorn into a rectangle, in the middle of the baking tray.

Melt the chocolate with the two tablespoons of not beaten double cream au bain marie.

Pour the melted chocolate over the popcorn, pour carefully until all the popcorn is coated.

Spread another sheet of waxed paper over the chocolate covered popcorn and press firmly. Then place a heavy cutting board on top, press again and allow the chocolate to cool.

Put the baking tray in the fridge for 2 - 3 hours, for the chocolate to set.

When the chocolate is completely set use star-shaped cutters to cut out stars.

Chop the leftovers from the stars in neat pieces, put in a bag and tie with a string.

Insert a chopstick into the stars to make a hole.

Then stick a straw into each star and scatter on pink or blue sprinkles.

Sprinkle some glitter on and tie a pink or blue ribbon on each Magic Fairy Wand, to complete it.