

Zelf suikeroogjes maken / Make your own sugar eyes



Boodschappenlijstje

125 gram poedersuiker
10 gram maïzena
2 eetlepels water
½ theelepel citroensap
50 gram pure chocolade, gesmolten

Zo maak je suikeroogjes

Bekleed een bakplaat met bakpapier of siliconen bakmatjes en zet apart.

Doe de suiker, bloem en water in een kom en meng tot een glad, klontvrij glazuur.
(Het glazuur moet dun genoeg zijn om te spuiten, maar stevig genoeg om niet uit te lopen).

Schep 2-3 eetlepels glazuur uit de kom en doe dit in een klein kommetje.
Voeg er de afgekoelde chocolade aan toe en roer tot alles goed gemengd is.
Doe elk mengsel in een aparte spuitzak.

Knip een hoekje van de witte spuitzak af en spuit kleine icing stippen op de bakplaat.
De stippen kunnen bij het spuiten iets uitlopen, maar niet veel.

Spuit verschillende grootten - ze hoeven niet perfect gelijkmatig te zijn.
Laat het glazuur een poosje drogen.

Knip een hoekje van de zwarte spuitzak af.
Spuit kleine zwarte stipjes op alle witte stipjes om de pupillen te vormen.
Laat de ogen minstens 24 uur aan de lucht drogen tot ze helemaal hard zijn.

Als de ogen eenmaal hard zijn, kun je ze voorzichtig van de bakplaat afhalen.
Doe de suikeroogjes in een kartonnen doosje en bewaar ze tot gebruik.

Deze suikeroogjes zijn maanden lang houdbaar

Zelf suikeroogjes maken / Make your own sugar eyes



Shopping list

125g icing sugar
9g cornflour
2 tablespoons water
½ teaspoon lemon juice
50g dark chocolate, melted

How to make sugar eyes

Line a baking tray with waxed paper or silicon baking mats and set it aside.

Combine the sugar, flour and water in a bowl, mix together into a smooth, lump-free icing. You need it to be thin enough to pipe out of a bag, but stiff enough to hold.

Scoop out 2-3 tablespoons of icing and transfer to a small bowl. Add the cooled chocolate and mix until it is well combined.

Transfer each mixture into two separate piping bags.

Snip off the corner of the white icing bag first and pipe out small dots onto the baking sheet. The dots will spread slightly after piping, but not much.

Feel free to pipe out different sizes - these do not need to be perfectly even. Let the icing dry a while.

Snip off the corner of the black icing bag.

Pipe out small black dots on top of all the white dots, to form the pupils. Leave the eyes air dry at least 24 hours until fully hardened.

Once set, you can carefully remove the eyes from the baking sheet.

Transfer the sugar eyes to a cardboard container and store until needed.

These sugar eyes will keep for months

Zelf suikeroogjes maken / Make your own sugar eyes