



Simpel, lekker en snel

Paasdesserts in 5 minuten!

Op zoek naar een simpel, makkelijk en lekker paasdessert met of zonder chocolade? Een leuke paastaart om te maken met de kinderen? Of gewoon naar een simpel vieruurtje met een knipoog naar de lente? Deze leuke én eenvoudige desserts voor Pasen zijn snel klaar en niet moeilijk om te maken. Aan de slag!

Granola cups met snoepeitjes

Simpel, snel en superlekker! Deze krokante Paasnestjes met chocolade en rice krispies zijn het perfecte dessertje voor Pasen. Laat de kids helpen en maak er samen een feestelijk moment van!

Dit heb je nodig:

- 450 gram Mars-repen
- 130 gram ongezouten boter
- 170 gram cornflakes
- 2 handen vol snoepeitjes

Aan de slag:

1. Laat de mars samen met de boter smelten op een laag vuur, meng het geheel goed onder elkaar.
2. Meng de rice krispies goed onder de chocolade.
3. Vul de muffinvormpjes met een grote eetlepel van het mengsel en druk aan in het midden. Dit kan je doen door een eetlepel te gebruiken en een kuiltje in het vormpje te maken. Wacht niet tot het mengsel is afgekoelt, anders stolt het zonder het juiste formaat te hebben.
4. Plaats je gevulde muffinvormpjes voor 2 uur in de koelkast. Werk ze daarna af met de snoepeitjes.



Choctail voor Pasen

Deze heerlijke cock- of mocktail is een guilty pleasure voor met Pasen. Heerlijk, eenvoudig en supersnel klaar.

Dit heb je nodig:

- 4 Holle paaschocolade
- 60 ml Karamelsiroop
- 120 ml Baileys
- Grof zeezout

Aan de slag:

1. Snij het bovenste stukje van de paaschocolade en eet het op ?
2. Dop de bovenkant eerst in de karamelsiroop en dan in het zeezout.
3. Meng de Baileys met de karamelsiroop.
4. Giet het gemixt drankje in de paaschocolade en slurpen maar!

Voor de kidsproof versie vervang je de Baileys door chocolademelk!



Lammetjestaart voor Pasen

Dit grappig idee is ideaal om een kant-en-klare of saaie cheesecake helemaal te pimpen voor Pasen. Makkelijk te maken en dus ideaal voor beginners, ook de kinderen kunnen het!

Dit heb je nodig:

- 1 cheesecake (kant-en-klare uit je SPAR of [maak zelf een heerlijke kaastaart](#))
- 1 zakje marshmallows
- 1 Dr. Oetker schrijfstift (bruin of zwart)
- 1 paaseitje van suiker, of een ander snoepje

Aan de slag:

1. Bedek de cheesecake met marshmallows zoals op de foto. Let erop dat je een opening bewaart voor het gezicht van het lammetje.
2. Neem twee roze marshmallows, knip ze dwars doormidden en maak er oortjes van. Leg deze op de marshmallows.
3. Leg een snoepje op de cheesecake als neus.
4. Teken een gezichtje op de cheesecake voor het bunny effect!



Gevulde chocomousse-eitjes voor Pasen

Chocomousse en chocolade eitjes in 1 recept? Dat is pas hemels! Deze vrolijke, kleurrijke eitjes kan niemand weerstaan...

Dit heb je nodig voor 4 stuks:

- 4 chocolade paaseitjes (naar keuze)
- 200g chocomousse (witte of bruine) - [Tip: ontdek hier al onze chocomousse-recepten!](#)
- paaseitjes en regenboogfantasie voor de afwerking

Aan de slag:

1. Snij met een mes het hoedje van de chocolade paaseitjes.
2. Doe de chocomousse in een spuitzak.
3. Spuit elk ei vol met chocomousse, tot er bovenaan een mooie toef zichtbaar is.
4. Decoreer de bovenkant met de paaseitjes en regenboogfantasie.

Tip: je kan voor de afwerking ook hagelslag, verse munt, vers fruit of kokosschilfers gebruiken!



Easy brownies voor Pasen

Eenvoud siert! En daar zijn deze brownies het bewijs van. Dit is zonder twijfel het makkelijkste én snelste dessert dat je voor Pasen kunt maken. Ook ideaal om door de kids te laten bakken en te versieren!

Dit heb je nodig:

- 1 pak kant-en-klare brownies (Milka) of [bak met dit recept zelf lekker smeuge brownies](#)
- 1/2 pak kant-en-klare banketbakkersroom (Dr. Oetker)
- paaseitjes voor de afwerking

Aan de slag:

1. Snij de brownies in hapklare stukken.
2. Volg de instructies op de verpakking van de banketbakkersroom. Vul er je spuitzak mee.
3. Geef elke paasbrownie een toefje van de banketbakkersroom.
4. Werk de brownies af met een paaseitje.



Nóg meer easy paasdesserts

Met deze handige tips en tricks maak je van je bestaande taart of cake een overheerlijk paasdessert.

Taart versieren voor Pasen

Pimp je paastaart of -cake [met dit bunny-sjabloon](#).

Hoe werkt het?

1. Print het sjabloon op een A4-papier.
2. Knip het paaskonijntje rondom uit.
3. Leg in het midden van je taart of cake
4. Bestrooi het geheel met bloem en verwijder het papieren konijntje.
5. Smullen maar!

> [Download hier het sjabloon om zelf een konijntje op je taart te maken.](#)



Coolle caketoppers voor Pasen

Maak van je bestaande taart een echte paastaart dankzij [onze caketoppers](#).

1. Print dit sjabloon op een A4'tje of maak eventueel gebruik van glanzend of gekleurd papier.
2. Knip de caketoppers rondom uit en kleef ze op een satéprikker.
3. Plaats ze net voor het serveren op je paastaart of -cake, en klaar!

> [Download hier het sjabloon om zelf leuke caketoppers te maken.](#)



KNUTSELTIP DOE-HET-ZELF CAKETOPPERS VOOR PASEN

oep de knutselstukken versieren als ze klaar
zijn afgeknippen op de lijnen.



KNUTSELTIP DOE-HET-ZELF CAKETOPPERS VOOR PASEN

- Zo maak je het:**
1. Print dit sjabloon op een A4'tje. Maak eventueel gebruik van glanzend of gekleurd papier.
 2. Knip de caketoppers rondom uit en knip op een subtprkkie.
 3. Plaats ze net voor het serveren op je pastabaart of pastacake*, en klaar!
- *Hoeveelheid voor de kleinste taarten & cakes
vind je op www.spar.be/express

- Zo maak je het:**
1. Print dit sjabloon op een A4'tje. Maak eventueel gebruik van glanzend of gekleurd papier.
 2. Knip de caketoppers rondom uit en knip op een subtprkkie.
 3. Plaats ze net voor het serveren op je pastabaart of pastacake*, en klaar!
- *Hoeveelheid voor de kleinste taarten & cakes
vind je op www.spar.be/express



klef een vage op de maai
van een fluffy lomp!