



## LEKKER GRIEZELEN TIJDENS HALLOWEEN MET LOTUS MADELEINE

De herfstvakantie komt eraan, en dat is de uitgelezen kans om je kinderen te trakteren op een gezellig namiddagje knutselen. Met de **Lotus Madeleine receptjes** doe je dat helemaal Halloween-proof. **Spooky spookjes**, **monsterlijke monstertjes** of zelfs **mummies**. Het kan allemaal. Mag het wat groter? Dan is de **mega-egel** een leuke uitdaging. Ontdek de receptjes hier!

Toon je van je meest creatieve kant, en maak de gekste **Lotus Madeleine monstertjes**. Smelt wat witte chocolade en voeg er een kleurtje aan toe. Een groen monster met drie ogen? Geen probleem. Een oranje monstertje met één oog en een crazy kapsel, laat je gaan. De rondwarende **Lotus spooky spookjes**, met poedersuikerglazuur, of de **Lotus mummies** met gesmolten witte chocolade en eetbare oogjes doen je nog meer griezelen. Smullen maar, als je durft!

Voor een iets groter knutselproject is de **Lotus reuze-egel** ideaal. Hij doet je zo aan de herfst denken, en is bovendien overheerlijk. Dip de Lotus Madeleines in gesmolten chocolade en prik ze met een satéstokje in een suikerbrood. Afwerken met versieringen en voor je het weet tover je samen de leukste creatie op tafel.

Nog meer verrassende recepten vind je op [www.lotusbakeries.be](http://www.lotusbakeries.be)

### LOTUS MADELEINE MONSTERS

6 stuks - 35 min

#### WAT HEB JE NODIG?

- 6 **Lotus Madeleines** met amandelsmaak
- 120 g witte chocolade
- Paarse, oranje en groene kleurstof voor voeding (of andere kleuren naar keuze)
- Eetbare oogjes in verschillende vormen
- Kleurrijke eetbare strooisels

#### METHODE

1. Hak de witte chocolade fijn en verdeel over 3 kommetjes. Smelt de chocolade in de microgolfoven of au bain-marie tot ze vloeïend is. Voeg de kleurstoffen toe en meng tot je 3 verschillende gewenste kleuren bekomt.
2. Bedek de **Lotus Madeleines** voor de helft met de chocolade (2 per kleur) zoals op de foto.
3. Leg ze op een bord en voeg naar wens oogjes en eetbare strooisels toe.
4. Zet ze vervolgens in de koelkast tot de chocolade is opgesteven.



## LOTUS MUMMIE MADELEINE MET WITTE CHOCOLADE

8 stuks - 15 min



### WAT HEB JE NODIG?

- 8 **Lotus Madeleines**
- 100 g gesmolten witte chocolade
- 16 eetbare oogjes

### METHODE

1. Schik de **Lotus Madeleines** op een rooster.
2. Bedek de achterkant van de oogjes met witte chocolade en plaats twee oogjes op elk van de madeleines. Trek vervolgens, met een kleine lepel, van links naar rechts zigzaggend strepen over de koekjes, laat de ruimte om de ogen vrij.
3. Laat even drogen (dit kan ook in de ijskast).

## LOTUS MADELEINE SPOOKJE

8 stuks - 25 min

### WAT HEB JE NODIG?

- 8 **Lotus Madeleines** met amandelsmaak
- 100 g poedersuiker
- ½ el water
- 16 eetbare oogjes in verschillende groottes

### METHODE

1. Meng de poedersuiker met het water en meng goed tot je een glanzende glazuur bekomt.
2. Bedek de **Lotus madeleines**  $\frac{3}{4}$  met het glazuur, maak een patroontje aan de onderkant



(zie foto). Duw de oogjes in het glazuur. Schik ze op een bordje met bakpapier en zet in de koelkast tot het glazuur hard is geworden.

Tip: Kan ook met gesmolten witte chocolade





## LOTUS MADELEINE EGEL

15 personen - 45 min

### WAT HEB JE NODIG?

- 15 **Lotus Madeleines** chocolade
- 120 g donkere chocolade
- 15 houten satéstokjes
- 1 rond suikerbrood
- 2 chocoladebolletjes
- 1 ronde chocolade marshmallow

#### Botercrème

- 230 g ongezouten boter (op kamertemperatuur)
- 420 g poedersuiker
- 45 g cacao poeder
- 3 el melk
- 2 tl vanille-extract

### METHODE

1. Hak de chocolade fijn en smelt in de microgolfoven of au bain-marie tot ze vloeibaar is.
2. Dop elk van de **Lotus Madeleines** voor ¼ in de gesmolten chocolade en zet ze in de ijskast totdat de chocolade is opgesteven.
3. Maak ondertussen de botercrème: gebruik een keukenrobot en klop al de ingrediënten samen tot een gladde crème.
4. Plaats het suikerbrood op een serveerschaal. Bedek het suikerbrood met de botercrème en vorm een punt voor de egel zijn kop.
5. Plaats de twee chocoladebolletjes voor de ogen en de marshmallow voor de neus op de egel zijn kop, zoals op de foto.
6. Haal de Lotus Madeleines uit de ijskast en steek in elk een satéstokje. Prik ze willekeurig in het suikerbrood.

### LOTUS BAKERIES IN EEN NOTENDOP

Lotus Bakeries is in 1932 gestart in het dorp Lembeke in België en is inmiddels wereldwijd actief in het segment van traditionele en natuurlijke tussendoortjes met onder meer de merken Lotus, Lotus Biscoff®, nakd, TREK, BEAR, Kiddylicious, Dinosaurus, Peijnenburg en Annas. Lotus Bakeries, met hoofdzetel in België, is een dynamische en internationaal georiënteerde onderneming met productievestigingen in België, Nederland, Frankrijk, Zweden, Zuid-Afrika en de VS, en eenentwintig eigen verkooporganisaties in Europa, Amerika en Azië. Verder werkt Lotus Bakeries samen met commerciële partners in een vijftigtal landen wereldwijd. Lotus Bakeries telt meer dan 2.400 medewerkers. Door een gezond evenwicht te bewaren tussen traditie en innovatie verwerft het Lotus merk de consument met een uniek gamma van kwaliteitsvolle en lekkere producten. Het geheim van Lotus Biscoff® zit in de unieke smaak, de typische vorm en

de verrassende knapperigheid van het koekje. De unieke gekarameliseerde smaak van speculoos is inmiddels ook verwerkt in pasta, ijs en chocolade. Onder de merknaam Lotus wordt voorts een breed gamma aan gebakspecialiteiten en wafels aangeboden. Koninklijke Peijnenburg is marktleider in ontbijtkoek in Nederland en Annas staat voor een typisch Zweedse specialiteit, pepparkakor: dunne, krokante koekjes met gember en kaneel. Onder de merken nakd, TREK en BEAR biedt Lotus Bakeries lekkere tussendoortjes aan, gemaakt van volledig natuurlijke ingrediënten, onbewerkt en zonder toegevoegde suikers. Kiddylicious focust zich op gezonde tussendoortjes voor de allerkleinsten.

In 2021 realiseerde Lotus Bakeries een omzet van 750 miljoen EUR. De aandelen van Lotus Bakeries zijn genoteerd op Euronext Brussels. De meerderheid van de aandelen is in handen van de families Boone en Stevens.