



GA TIJDENS PASEN CREATIEF AAN DE SLAG MET LOTUS MADELEINE

Wanneer die eerste narcissen tevoorschijn komen, weten we het zeker: de lente is aangebroken. Bovendien doen deze bloemen ons ook meteen aan Pasen denken en aan de **heerlijke paasbrunch** die ons te wachten staat. Met de Lotus Madeleines kunnen we alvast voor een **ideale versnapering** zorgen. Dit fluweelzachte cakeje is namelijk niet alleen verrukkelijk maar ook de **perfecte basis voor creatieve desserts**. Haal familie en vrienden erbij en maak er een **gezellig moment** van!

Tover je paasbrunch om tot een onvergetelijk moment door zelf aan de slag te gaan met Lotus Madeleines. Er is toch niets gezelliger dan **samen te kokkerellen**. Ook een ideale activiteit voor tijdens de **paasvakantie** bijvoorbeeld. Haal je hele gezin erbij en laat je helemaal gaan. Papa, mama, oma en opa: de Madeleines zijn er voor iedereen. Je hoeft helemaal geen keukenprinses te zijn om **iets leuks op tafel te toveren**. Bovendien heb je zelfs **keuze in overvloed**: ga je voor de klassieke Madeleine, die met lekkere chocoladecakevulling of een met zachte amandelsmaak?

Om het je gemakkelijk te maken heeft Lotus **al enkele recepten bedacht**, maar je bent natuurlijk **helemaal vrij om zelf creatief te zijn**. Of je nu een tiramisu wil maken of het toch bij een Madeleine egeltje houdt: alles kan en alles mag. Toch is er één recept dat eruit springt in deze periode: **de Lotus Madeleine konijntjes**. Je kan ze heel eenvoudig omtoveren tot ware Madeleine paashaasjes! Wie wil er nu geen schattig dessert? Nog leuker: **daag je vrienden en familie uit om paashaasjes te maken**. En wie weet wordt die van jou de mooiste! Maar voor welk recept je ook gaat, het eindresultaat wordt zeker en vast heerlijk. Hieronder alvast eentje om je te inspireren.



MADELEINE KONIJNTJES

8 stuks - 40 minuten


WAT HEB JE NODIG?

- 8 Lotus Madeleines met amandelsmaak
- 40 gr witte chocolade
- 8 mini roze marshmallows
- 4 grote marshmallows
- 16 kleine eetbare oogjes
- Optioneel: 8 kleurrijke stokjes of rietjes



METHODE

1. Hak de witte chocolade fijn en smelt ze in de microgolfoven of au bain-marie tot ze vloeibaar is.
2. Snij ondertussen een driehoekje uit de bovenkant van de Lotus Madeleines om zo de oortjes te vormen (zie foto). Bewaar de uitgesneden driehoekjes voor later. Snij de grote marshmallow in repen.
3. Giet de gesmolten chocolade in een diepvrieszakje en knip er een klein hoekje uit (zo heb je snel een kleine spuitzak!)
4. Teken met de chocolade het gezichtje en snorharen van het konijntje op de Madeleines, plak ook de oogjes en marshmallows (2 repen voor de oren en 1 kleine voor zijn neusje) op zijn plaats met een toefje chocolade. Steek ze optioneel op stokjes. Plaats in de koelkast tot de chocolade is opgesteven.
5. Snij het bewaarde driehoekje in twee en vorm zo de voetjes van het konijntje.

Nieuwsgierig naar andere Madeleine recepten? Ontdek ze op onze [website](#). 

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, Dinosaurius, 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 2.000 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 2020 realiseerde Lotus Bakeries een omzet van 663 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.

REMY
COMMUNICATION

(niet voor publicatie)

Voor meer informatie en hoge resolutie beelden, kan je steeds terecht bij: Remy Communication nv, Vaartdijk 3/402, 3018 Leuven (Wijgmaal) • www.remy-communication.be
orane@remy-communication.be