



# Matze met chocolade en sprinkles

Snel gemaakt, superlekker en vrolijk én hartstikke leuk om te maken samen met de kids. Dit recept heeft het allemaal! De Matze crackers dippen we in gesmolten chocolade en versieren we vervolgens met sprinkles. Staat meteen leuk op de paastafel voor het paasontbijt, de paasbrunch of de paaslunch!



Niveau  
Gemiddeld



Bereidingstijd  
10 min



Aantal porties  
40 stuks

## Ingrediënten

- 200 gr pure chocolade
- 100 gr Hollandia Matze toast
- 20 gr Leentjes Strooi pret diertjes & regenboog
- Dr. Oetker Suikeroogjes

1

Smelt de pure chocolade au bain-marie in een hittebestendige kom boven een pan met een laag kokend water. Zorg ervoor dat de kom het water niet raakt. Roer regelmatig door tot de chocolade gesmolten is.

2

Dip elke toast voor de helft in de chocolade en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Strooi de strooi pret eroverheen en versier de toastjes naar eigen keuze met de suikeroogjes. Laat de chocolade drogen.