



Botanische sugar rods cupcakes

Sugar rods zijn trendy en een superleuke decoratie voor op taarten en cupcakes. Maak bijvoorbeeld cupcakes in botanische stijl en versier ze met groene en gouden sugar rods.

Boodschappenlijstje



RD ProGel® Concentrated Colour -
Olive Green

RD9531
4,15 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



RD ProGel® Concentrated Colour -
Gooseberry

RD9521
4,15 €



House of Marie Baking cups Black -
pk/48

HM0039
3,35 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 1
kg

F10560
7,49 €



FunCakes Bâtons de Sucre Métalliques
XL Vert 70g

F52605
3,99 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,79 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Holly Green 30 g

F44175
3,55 €

Overige benodigdheden:

- 250 + 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 5 eieren
- 200 ml water

Maak de 200 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 200 ml water en zet weg. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Doe de 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 5 eieren en 250 gram boter in een mengkom en mix dit op lage snelheid in 4 minuten tot een glad beslag. Verdeel de cupcake vormpjes over de muffinpan en vul ze met beslag. Bak de cakejes in 20-25 minuten gaar. Heb je beslag over dan bak je nog een keer.

Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking en verdeel in 4 porties. Kleur deze 4 porties met de 4 kleuren groene kleurstof. Doe de botercrème allemaal in 1 spuitzak met spuitmond 1M en spuit mooie rozetten op de cakejes. Decoreer met de gouden en groene sugar rods.