



## Mini bloemen cupcakes

Deze vrolijke mini bloemen cupcakes, gemaakt door [@fiorebakery.nl](https://www.fiorebakery.nl), passen perfect bij het voorjaar, en zijn ook superleuk om voor Pasen te maken. Maar eigenlijk kunnen ze natuurlijk het hele jaar door. Door hun mooie frisse kleuren vallen ze echt op en zien ze er superlekker uit, en dat zijn ze ook! Daarnaast zijn ze helemaal niet zo moeilijk om te maken. Als je graag met verschillende spuitmondjes aan de slag wilt, is dit een hele leuke oefening!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105  
4,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250 g

F20100  
2,85 €



Colour Mill Oil Blend Hot Pink 20 ml

CMO20HPK  
6,49 €



Sugarflair Edible Lustre Glitter Treasure Gold, 4g

E771  
5,29 €



House of Marie Mini Baking Cups White pk/60

HM0527  
3,25 €



Wilton Douille Round #1A

02-0-0166  
2,35 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre Meringue Suisse 400 g

F10145  
5,19 €



FunCakes Nonpareils Blanc 80g

F51515  
2,65 €



Colour Mill Oil Blend Mango 20 ml

CMO20MAN  
6,49 €



FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11

F85110  
3,79 €



Wilton Recipe Right® Mini Moule à Muffin 24 Cavités

03-0-0017  
12,39 €



Wilton Douille #2D Dropflower Carded

02-0-0149  
2,35 €



Wilton Douille #032 Open Star Carded

02-0-0155  
1,69 €



PME Daisy Marguerite Plunger Cutter  
set/4

DA634  
11,65 €

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 250 g
- FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 100 g
- FunCakes Musketzaad Wit
- FunCakes Rolfondant Bright White 100 g
- Colour Mill Oil Blend Mango
- Colour Mill Oil Blend Hot Pink
- Sugerflair Edible Lustre Glitter Treasure Gold
- 125 g boter voor de cupcakes + 220 g voor de botercrème
- 2,5 ei (125 g)
- 70 ml water

## Benodigheden

- House of Marie Mini Baking Cups pk/60
- PME Daisy Marguerite Plunger Cutter set/4
- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- Wilton Recipe Right Mini Muffin Bakvorm 24 cupcakes
- Wilton Decorating Tip Round #1A
- Wilton Decorating Tip #2D Dropflower Carded
- Wilton Decorating Tip #032 Open Star Carded

## Stap 1: Bereid de cupcakes

Leg de House of Marie Mini Baking Cups in de Wilton Muffin Bakvorm en verwarm de oven voor op 180 °C. Maak de cupcakes met de FunCakes Mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bak ze in 12-15 minuten gaar. Laat de cupcakes daarna helemaal afkoelen.

## Stap 2: Maak de Swiss Meringue Botercrème

Bereid de FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème zoals staat aangegeven op de verpakking. Maak 1 portie, dat is een vierde van de verpakking.

Verdeel de botercrème over 4 schaaltes. In 1 van de schaaltes hoeft je maar een paar eetlepels botercrème te doen. Kleur vervolgens het schaalte waar het minst inzit, lichtgeel, met een paar druppels FunCakes Food Colour Gel Geel. 1 van de schaaltes kleur je donkerroze, en 1 kleur je lichtroze, beide met de Food Colour Gel Roze, in het ene schaalte voeg je dus meer kleurstof toe dan de ander. Het andere schaalte botercrème kun je wit laten.

## Stap 3: Decoreren

Als de cupcakes goed zijn afgekoeld, is het tijd om op te spuiten! Vul 4 FunCakes spuitzakken met je 4 verschillende kleuren botercrème. Gebruik voor de donkerroze kleur het spuitmondje #032, voor de lichtroze #2D en voor de witte en gele kleur het spuitmondje #1A.

Begin met de donkerroze kleur. Zet je spuitzak op de bovenkant van de cupcake in het midden, en haal hem langzaam omhoog terwijl je een kwartslag heen, en weer terug draait. Maak hem af met een fondant bloemetje die je kunt maken met het Rolfondant van FunCakes en de PME Daisy

Marguerite Plunger Cutter set. Om de gele binnenkant te maken, kun je het fondant kleuren met de kleurstof van Colour Mill in Mango. Voeg als laatste nog wat Sugerflair Edible Lustre Glitter toe.

Pak vervolgens de spuitzak met de lichtroze kleur en zet die ook bovenop in het midden van je cupcake. Maak eerst een beweging naar de rand toe met je spuitzak en maak vervolgens het rondje helemaal af om een mooie swirl te creëren. Maak ook deze cupcake af met een fondant bloemetje en voeg hier wat FunCakes Musketzaad Wit aan toe.

De laatste variant maak je met de witte en lichtgele kleur botercrème. Begin met de witte kleur. Maak daarmee de blaadjes van de bloem door de spuitzak bovenop aan de rand van de cupcake te zetten, en vervolgens naar het midden te bewegen, zonder de spuitzak teveel op te tillen. Zo krijg je een wat platter blaadje in plaats van een ronde stip. Pak vervolgens je gele botercrème en plaats een gele stip in het midden. Maak hem af met wat Sugerflair Edible Lustre Glitter.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door [@fiorebakery.nl](https://fiorebakery.nl).