



Luiaard cupcakes +/- 16 cupcakes

Ben jij ook zo'n fan van de luiaard? Maak je familie en vrienden gek met deze super schattige luiaard cupcakes. Helemaal compleet met heerlijke botercrème en figuurtjes van marsepein.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking cups Brown - pk/50

HM0022
3,35 €



PME Round Cutters Set/3

SR254
1,50 €



FunCakes Pâte d'amande Naturel 1:4 1 kg

F28185
13,65 €



FunCakes Pâte d'amande Midnight Black 250 g

F28135
4,19 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750
2,25 €



FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11

F85110
3,79 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Marron 30 g

F44140
3,55 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin 12 Cavités

03-3118
10,49 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Holly Green 30 g

F44175
3,55 €



FunCakes Feutre Alimentaire Noir

F45500
3,05 €

Overige ingrediënten:

- 5 eieren
- 500 gram zachte ongezoeten roomboter
- 200 ml water

Het marsepein

Zorg dat je 500 gram FunCakes Marsepein blank hebt. Kleur 250 gram marsepein bruin met de FunCakes Edible FunColours gel Brown. Kleur daarna een klein stukje marsepein met de FunCakes Edible FunColours gel Peach. Laat de rest van het marsepein naturel. Rol de marsepein uit op een met magic roll-out powder bestrooid werkblad en steek met de 2 grootste maten van de PME Round Cutters set/3 zoveel rondjes uit beide kleuren als het aantal cupcakes dat je hebt. Gebruik de grote uitsteker voor het bruine marsepein en de iets kleinere voor het blanke marsepein.

De luiaard

Maak in de naturel rondjes een V-inkeping met de PME modelling tools cutting wheel. Snijd uit het bruine marsepein druppelvormen voor de ogen, gebruik hiervoor ook de cutting Wheel. Rol voor de mondjes een balletje perzikkleurige marsepein en druk deze iets plat. Maak van zwart marsepein het neusje. Plak alle onderdelen op elkaar en teken met de FunCakes FunColours brush food pen black mondjes en oogjes. Gebruik ook af en toe wat zwarte parels voor de oogjes.

De cupcakes

Maak 500 gram FunCakes mix voor cupcakes aan zoals wordt aangegeven op de verpakking. Maak daarnaast 200 gram FunCakes mix voor Botercrème aan zoals is aangegeven op de verpakking. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) . Vul de Wilton Recipe Right muffin pan met de bruine House of Marie baking cups. Verdeel het cupcakes beslag over de baking cups. Bak de cupcakes in 18-20 minuten bruin en laat ze vervolgens afkoelen.

Decoreren

Kleur de botercrème groen met de FunCakes FunColours gel Holly Green en doe dit in een FunCakes Spuitzak met Wilton decorating tip #1M. Spuit mooie rozetten op de cupcakes en leg op elke rozet een luiaardkop.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.