



Cupcakes met bloemetjes

Deze schattige cupcakes zijn gedecoreerd met bloemetjes van fondant. De cupcakes passen goed bij een feestje in de lente of een unicorn feestje!

Boodschappenlijstje



PME Emporte-pièce Pousoir Fleur Blossom set/4

FB550
10,69 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
4,07 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
3,64 €



PME Emporte-pièce Pousoir Marguerite set/4

DA634
12,49 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



House of Marie Baking Cups Lilac pk/48

HM1234
3,39 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,45 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100
2,28 €



FunCakes Pâte à Sucre Multipack Couleurs Pastel 5x100g

F20355
7,49 €



FunCakes Food Colour Gel Turquoise 30g

F44160
3,65 €

Overige benodigdheden:

- 125 + 150 gram ongezoeten roomboter
- 2½ eieren
- 125 ml water

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 125 gram FunCakes mix voor Boter crème aan met 125 ml water en zet weg. Mix 250 gram FunCakes mix voor Cupcakes met 2,5 eieren en 125 gram boter. Verdeel de baking cups over de muffin pan en vul deze met het beslag. Bak gedurende 18-20 min gaar en bruin en laat ze afkoelen op het aanrecht. Maak de boter crème af zoals aangegeven op de verpakking met 150 gram roomboter.

Rol witte fondant uit tot ongeveer 1 euromunt dikte en steek daar met de wavy edge uitsteker de ondergrond uit. Smeer een klein beetje boter crème over de cupcake en leg hierop het uitgestoken wavy rondje.

Kleur de boter crème turquoise met de kleurengel en doe het in een spuitzak met spuitmondje 1M. Spuit een toefje op elke cupcake.

Kneed de gekleurde fondant zacht en rol deze uit. Steek met de bloemen uitstekers verschillende bloemetjes uit. Leg ze op de cupcake. Plak suikerparels en confetti uit de unicorn sprinkle medley op de bloemetjes met wat eetbare lijm.