



Geslaagd Cupcakes

Ben je zelf geslaagd of wil je je dochter, zoon, vriend of vriendin trakteren op feestelijke cupcakes? Ga aan de slag met de mix voor cupcakes van FunCakes en maak zelf deze leuke geslaagde cupcakes. Wees creatief en volg de handelingen stap voor stap. Deze prachtige cupcakes zijn zo gemaakt. Laat het feest maar beginnen!

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Cyan blue
pk/48

HM0084
3,39 €



Rainbow Dust Essentials Tylo Poudre
50g

RD9300
5,45 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 1kg

F10505
6,75 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



FunCakes Pâte à Sucre Mellow Yellow
250g

F20145
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black
250g

F20135
2,85 €



FunCakes Food Colour Gel Marron 30g

F44140
3,65 €

Maak een aantal dagen van te voren de hoedjes, zodat deze goed kunnen drogen. Kneed hiervoor door de blauwe en de witte fondant ongeveer een theelepel tylose. Rol zowel de blauwe als de witte fondant goed uit en snij hier een vierkant uit. Rol een balletje en plaats deze op het hoedje.

Bereid de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de cupcakes afkoelen. Kleur een deel van buttercream icing bruin en een deel ivory. Smeer de cupcakes af met de bruine en de ivory icing. Plaats de gekleurde buttercream icing in een spuitzak en gebruik deze om een neus en wangen te maken.

Rol de witte en zwarte fondant dun uit en maak hier de ogen en de mond van. Rol dan een klein stukje rode fondant uit voor het tongetje in de mond. Gebruik het restje bruine icing voor het maken van het haar.

Plaats nu het hoedje op de cupcake met behulp van een beetje icing. Voor het touwtje rol je een strookje gele fondant. Het kwastje van het touwtje maak je eenvoudig door een peervormige balletje geel fondant op het touwtje te plakken en deze voorzichtig met een mesje in te snijden.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.