

Cactuscupcakes



Deze cactussen prikken niet! Ze zien er niet alleen te leuk uit, ze zijn ook nog eens super lekker.

Boodschappenlijstje



Patisse Pinceau en Bois 1,5cm

P02420
2,15 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



House of Marie Baking Cups Brun
pk/48

HM0022
3,39 €



Sugarflair Max Concentrate Paste
Colour Foliage green 42g

C103
10,45 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



Karen Davies Moule en Silicone Grande
Rose

KD955
15,83 €



FunCakes Pâte à Sucre Sweet Pink
250g

F20110
2,85 €



House of Marie Baking Cups Craft
pk/48

HM4877
3,39 €



FunCakes Pâte à Sucre Forest Green
250g

F20175
2,85 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren
- 400 gram zachte ongezouten boter
- 125 ml water
- Cocktailprikkers

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak de botercrème en de cupcakes zoals aangegeven op de verpakking of in onze basisrecepten voor [botercrème](#) en [cupcakes](#). Roer door het cupcakebeslag een halve pot hazelnootkrokant en naar eigen smaak een beetje hazelnootsmaakstof.

Doe de bakingcups in de muffinpan en vul ze met het beslag. Bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar en laat ze daarna buiten de muffinpan afkoelen.

Smeer de bovenkant van de cupcakes in met piping gel en strooi hier hazelnootkrokant op. Kleur de botercrème donkergroen, doe in twee spuitzakken de spuitmondjes en vul ze met de groene botercrème. Maak van de groene fondant ballen en kegels, steek in de onderkant een cocktailprikker en zet ze op de cupcakes.

Maak nu met de verschillende spuitmondjes lange strepen op de langwerpige fondantkegels en sterretjes en dopjes op de ballen fondant.

Rol een stukje wit fondant tot een heel dun sliertje, snijd in stukjes en laat even drogen. Steek ze hierna in de kleine dopjes. Maak een aantal roosjes in wit en roze en zet ze op de cactus. Rol een stukje wit en roze fondant uit, steek bloesem uit en plak dit tegen de cactus aan.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.