Prinsessen Cupcakes

Deze Prinsessen Cupcakes zijn heel makkelijk om te maken en passen perfect bij een Prinsessen of Barbie thema. De cupcakes zijn gedecoreerd met roze botercrème en een roos gemaakt van fondant. Maak deze gemakkelijke traktatie voor verjaardagen of gewoon omdat het leuk is! Deze cupcakes zijn ook perfect om met kinderen te bakken.

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €

FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €

FunCakes Sprinkle Medley Beloved 65g

F51475
3,29 €

FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €

FunCakes Pâte Aromatisante Vanille 100g

F56210
5,89 €

Renshaw Fondant Lincoln Green 250g

R02944
0,99 €

Renshaw Fondant Poppy Red 250g

R02940
3,29 €

FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €

Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €

House of Marie Baking Cups Foil Argent pk/24

HM2019
3,45 €

FMM Emporte-pièce The Easiest Ranunculus Ever (Renoncule)

CUTERANUC
9,49 €

Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 25g

RD9345
2,95 €

PME Tapis Mousse pour Fleurs

FFP573
3,95 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 gr
- FunCakes Mix voor Botercrème 200 gr
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Smaakpasta Vanille
- FunCakes Rolfondant Rood
- FunCakes Rolfondant Groen
- FunCakes Sprinkle Medley Beloved 65 g
- RD Essentials Eetbare Lijm
- 5 eieren
- 500 gram ongezouten boter
- 200 ml water

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- FMM Ranonkel Uitsteker
- House of Marie Cupcakevormpjes Folie Zilver pk/24
- FMM Kerstster Uitsteker Set/7
- PME Schuimrubberen Modeleer Mat

Stap 1: Maak het mengsel voor de botercrème

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak daarna 200 gram Mix voor Botercrème aan met 200 ml water en laat dit gedurende een uur opstijven bij kamertemperatuur.

Stap 2: Maak de cupcakes

Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes aan met 5 eieren en 250 gram zachte boter zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de cupcakevormpjes over de muffin bakvorm en vul ze daarna tot 2/3e met beslag. Bak de cupcakes in ongeveer 18-20 minuten bruin en gaar. Laat na het bakken goed afkoelen op het aanrecht.

Stap 3: Maak de fondant roos

Rol de rode fondant heel dun uit en steek de kleine ranonkel twee keer uit, leg dit op een foampad en verdun de randjes met de rolstok. Doe een beetje lijm in het midden van beide ranonkels en vouw ze dubbel. Doe ook weer een beetje lijm aan de onderkant van de dubbelgevouwen ranonkels en rol de eerste op en de ander daar weer omheen.

Rol een klein stukje groen fondant uit en steek hier met de kleine poinsettia-uitsteker een paar blaadjes uit. Maak eventueel met een mesje wat nerfjes erin.

Stap 4: Maak de botercrème af

Maak de botercrème verder af door 250 gram boter zalvig te kloppen en deze in gedeeltes toe te voegen aan het opgesteven mengsel dat je eerder hebt gemaakt. Mix steeds volledig door voor je het volgende deel boter toevoegt. Als alle boter is toegevoegd en je hebt een gladde crème verkregen, voeg dan de vanillesmaakstof en wat roze kleurstof toe aan de botercrème.

Stap 5: Decoreer de cupcakes

Doe dit in een spuitzak met spuitmondje #1M en spuit op mooie rozetten op de cupcakes. Decoreer ze met de parels en hartjes en zet op één cupcake de ranonkel met de blaadjes.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Prinsessen Cupcakes!