



Baby boy cupcakes

Vier de geboorte van een jongetje of een babyshower met deze leuke baby boy cupcakes!

Boodschappenlijstje



Biscuits Emporte-pièce Anneau Ø 6,5 cm

K047650

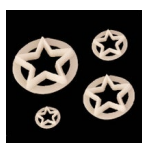
2,88 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin 12 Cavités

03-3118

10,49 €



FMM Star Cutter Set/4

CUTST4

6,89 €



House of Marie Baking Cups Folie bleu bébé pcs/24

HM4365

3,39 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105

4,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250 g

F20100

2,85 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750

2,25 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 1 kg

F10560

7,49 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Baby Blue 30 g

F44125

3,55 €



FMM Alphabet Tappits Art Deco Lower Case

CUTALPAD2

4,85 €



FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11

F85110

3,79 €



Biscuits Emporte-pièce Poussin 5,5 cm

K052400

2,71 €



FunCakes Perles en Sucre Moyennes Noir Brillant 80 g

F51680

3,39 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Noir 30 g

F44105

3,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante Chantilly
100 g

F56195
4,75 €

Overige benodigdheden voor baby boy cupcakes:

- 5 eieren
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 200 ml water
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- Poedersuiker om op uit te rollen

Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème aan zoals aangegeven op de verpakking en zet weg. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking en verdeel dit over de baking cups. Bak de cakejes in ongeveer 18-20 goudgeel en gaar. Laat afkoelen uit de vorm op het aanrecht.

Verdeel 500 gram witte fondant in 3 stukken en kleur twee stukken respectievelijk licht blauw en grijs (hiervoor gebruik je de zwarte kleurgel). Rol het op poedersuiker uit tot een dikte van ongeveer 2 mm, steek zoveel cirkels (Ø 6,5 cm) uit als je nodig hebt en laat iets drogen. Met dezelfde kleuren steek je ook de kuikentjes en de sterretjes uit. Het oogje van het kuikentje is een zwart pareltje. Met het cutting wheel snijd je kleine vleugeltjes. Deze plak je met wat eetbare lijm op het kuikentje.

Voor de letters gebruik je de tappits, hiervoor rol je het fondant heel dun uit, ongeveer 1 mm. Met het cutting wheel snijd je kleine vierkantjes en laat dit ongeveer 15 minuten aan de lucht drogen. Hierna leg je de juiste letter uit de tappit op je stukje fondant en sla je het er voorzichtig uit door de tappit op tafel te stoten. Maak de letters voor het woord baby. Plak nu alle onderdelen op de fondant cirkels.

Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de slagroom smaakpasta. Doe dit in een spuitzak met spuitmond 1M en spuit mooie rozetten op de cakejes. Leg op elk cakeje een gedecoreerde fondant cirkel.

Recept voor 18 cupcakes.