



Beren cupcakes

Deze schattige beren cupcakes maak je gemakkelijk met de uitleg in ons recept. Je maakt de beren van schitterende roze FunCakes fondant. Deze beren cupcakes zullen de show stelen op iedere feestjes. De basis van deze heerlijke cupcakes maak je met de mix voor cupcakes van FunCakes.

Boodschappenlijstje



PME Modelling tools, Blade and Shell

PME2
2,55 €



PME Modelling tools, Bone

PME1
2,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Hot Pink 250 g

F20185
3,20 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Sweet Pink 250 g

F20110
3,20 €



FunCakes Perles en Sucre Moyennes Noir Brillant 80 g

F51680
3,40 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram (room)boter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- FunCakes Fondant in diverse kleuren voor het versieren van de cupcakes

Voor dat je begint met het maken van het beslag voor de cupcakes, dien je er voor te zorgen dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Voor 20-24 cupcakes mix je 500 gram mix, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven in ca. 18 minuten gaar.

Kneed circa 20 gram roze fondant goed door en maak er een rol van. Snij de rol eerst door midden, zodat je twee stukken hebt. Snij het eerste stuk nogmaals doormidden en snij dan daarvan een stuk viermaal doormid-den. In totaal heb je dan vijf stukken fondant.

Vorm van het grootste stuk het hoofdje van de beer. Van de kleinere stukjes fondant maak je armen en benen. Snij van het tweede stuk er een vierde af. Vorm van het grootste gedeelte het lijfje van de beer. Maak een vachtje door met de shell tool haren te maken.

Van het kleine stukje fondant maak je de oren. De oren maak je door een balletje te rollen, in tweeën te snijden en de bone tool er in te drukken. Vul de oren op met een balletje van donker roze fondant en plak ze op het hoofdje.

De snoet maak je door een klein balletje (circa 10 gram) donkerroze fondant plat te drukken en deze voorzichtig op het hoofdje te plakken. Gebruik de zwarte suiker-parels voor de ogen en het neusje van het beertje. Het mondje maak je eenvoudig door de shell tool voorzichtig in het hoofdje te drukken.

Plak het beertje voorzichtig in elkaar en plaats het op een cupcake. Je kunt de cupcakes hierna nog versieren met een strik of diverse bloemetjes. Om het beertje iets steviger te maken, kun je een cocktail prikker of een stukje harde spaghetti in het lijfje steken.