



Baby girl cupcakes

Vier de geboorte van een meisje of een babyshower met deze leuke baby girl cupcakes!

Boodschappenlijstje



FMM Emporte-pièce Tappit Alphabet Minuscule Art Deco

CUTALPAD2
4,85 €



Katy Sue Moule en Silicone Ballons

CE0039
15,09 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



House of Marie Baking Cups Foil Rose Bébé pk/24

HM4372
3,45 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €



Emporte-pièce Anneau Ø6,5cm

K047650
3,39 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100
2,85 €



FMM Emporte-pièce Maman et Bébé Éléphant

CUTELEPHNT
6,39 €



FunCakes Perles en Sucre Medium Brillant Noir 80g

F51680
3,59 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €

Overige benodigdheden voor baby girl cupcakes:

- 5 eieren
- 250 + 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- 200 ml water
- 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 fondant in 4 stukken en kleur deze lichtroze, roze en donkerroze. Houdt 1 deel wit. Rol de verschillende kleuren fondant uit op poedersuiker en steek zoveel cirkels (Ø 6,5 cm) uit als je nodig hebt en laat ze aan de lucht drogen. Rol het overgebleven fondant opnieuw uit maar iets dunner en steek olifantjes en hartjes uit. De oogjes van de olifantjes zijn zwarte parels. Maak met behulp van de siliconen mal een paar ballonnetjes.

Voor de letters gebruik je de tappits. Rol hiervoor het fondant flinterdun uit (1 mm) en snijd met het cutting wheel vierkantjes iets groter als de letters uit en laat dit 15 minuten aan de lucht drogen. Leg nu de juiste letter op een stukje fondant en tik de tappit zacht op tafel. De letters komen er op deze manier makkelijk uit. Plak alle onderdelen met wat eetbare lijm op de fondant cirkels. Maak met de eetbare stift een lijntje voor de ballonnen.

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.