



Cupcakes Sneeuwpop

Met dit recept betover je stap voor stap je cupcakes om tot vrolijke sneeuwpoppen. Gebruik bij dit recept je creatieve geest en gebruik bijvoorbeeld een glitter dust voor een sparkelende effect. Je cupcakes zien er uit om op te eten! Geniet van de winterpret en eet samen met je vrienden of familie heerlijke sneeuwpop cupcakes!

Boodschappenlijstje



PME plastic rolling pin, 15 cm

PP85
3,78 €



Biscuits Emporte-pièce Anneau Pro Ø 7 cm

K095111
4,97 €



FunCakes Pâte d'amande Passion Red 250 g

F28120
3,56 €



FunCakes Pâte d'amande Orange Sunset 250 g

F28140
3,56 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 1 kg

F10505
5,48 €



FunCakes Pâte d'amande Midnight Black 250 g

F28135
3,56 €

Bak de cupcakes volgens het recept op de verpakking. Mochten de cupcakes na het bakken een bolletje hebben, snij ze dan vlak af op de hoogte van de baking cup. Smeer de boven-kanten van de cupcakes in met piping-gel of abrikozengelei.

Rol de witte marsepein uit tot een dikte van ongeveer 3 mm. Steek hier rondjes uit met een ronde uitsteker van 7 cm. Leg de rondjes op de cupcakes en strijk de bovenkant mooi glad.

Rol de rode marsepein uit en steek er rondjes uit, plaats de uitsteker 2 cm naar beneden en steek nogmaals uit, zodat je een maanvormige muts hebt. Plak deze muts bovenaan op de cupcake. Maak een rolletje van de witte marsepein en leg die onderaan de muts. Prik het rolletje in met de puntige kant van de knife/scriber tool om het randje een bont effect te geven. Vorm met een beetje rode marsepein de punt van de muts en leg deze op de muts.

Maak een balletje van witte marsepein en plak deze aan het eind van de punt. Rol een worteltje van de oranje marsepein en plak deze op de plek van de neus. Maak tenslotte van dunne rolletjes zwarte marsepein de mondjes en oogjes.

Tip: Steek met de knife/scriber tool een gaatje op de plek waar het neusje moet komen. Zo zet je deze makkelijker op zijn plek en blijft hij beter zitten.