



Baby boy cupcakes

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

Boodschappenlijstje



Emporte-pièce Anneau Ø6,5cm

K047650
3,39 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



FMM Emporte-pièce Étoile

CUTST4
6,89 €



House of Marie Baking Cups Foil Bleu Bébé pk/24

HM4365
3,45 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100
2,85 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,45 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 1kg

F10560
7,95 €



FunCakes Food Colour Gel Baby Blue 30g

F44125
3,65 €



FMM Emporte-pièce Tappit Alphabet Minuscule Art Deco

CUTALPAD2
4,85 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



FunCakes Perles en Sucre Medium Brillant Noir 80g

F51680
3,59 €



FunCakes Food Colour Gel Noir 30g

F44105
3,65 €

Overige benodigdheden voor baby boy cupcakes:

- 5 eieren
- 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- 200 ml water
- 250 gram zachte ongezoeten 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.