



Flamingocupcakes

Ze zijn hard op weg de nieuwe unicorns te worden: flamingo's! Op een tropisch tuinkeestje zijn deze flamingocupcakes een graag geziene gast. Wil je echt uitpakken? Maak dan ook [de flamingotaart](#) erbij!

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Foil Argent
pk/24

HM2019
3,45 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



FunCakes Pâte à Sucre Hot Pink 250g

F20185
2,28 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte Aromatisante
Framboise 120g

F56240
5,99 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren
- 500 gram ongezouten roomboter
- 200 ml water
- Verse frambozen
- Flamingo's op eetbaar papier (Bestel [hier](#))

Rol één dag van tevoren de fondant uit tot een dikte van 2-3 mm en steek hieruit rondjes. Laat dit een dag drogen. Knip daarna dezelfde maat rondjes uit het flamingopapier en plak ze met piping gel op de fondant.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram Mix voor Botercrème en 500 gram Mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de basisrecepten voor [botercrème](#) en [cupcakes](#). Doe de baking cups in de muffinpan en vul ze tot ongeveer twee derde met beslag. Druk in elke cupcake drie frambozen en bak ze in 18-20 minuten gaar. Als je mix over hebt bak je nog een lading op dezelfde manier. Laat ze afkoelen op het aanrecht. Roer naar smaak frambozensmaakstof door de botercrème. Doe dit vervolgens in een spuitzak met spuitmond #1M en draai mooie rozetten op de cupcakes. Leg hier een fondant rondje met flamingo bovenop.

[Nog meer flamingo cupcakejes op Bakken.nl](#)