



Cupcakes Hulstblaadjes

Maak met Kerst prachtige cupcakes in een Kerstjasje. Bak ze met de cupcake mix van FunCakes in mooie baking cups. Maak prachtige hulstblaadjes en gebruik wat glitter dust voor een sprinkelend effect. De cupcakes met glitters staan erg leuk op een prachtig gedecoreerde tafel vol met lekkers. Verras je vrienden of familie met deze heerlijke traktatie.

Boodschappenlijstje



PME Rouleau à Pâtisserie en Plastique
15cm

PP85
4,75 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €



FunCakes Pâte à Sucre Spring Green
250g

F20115
2,85 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,45 €



Emporte-pièce Anneau Pro Ø7cm

K095111
5,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 1kg

F10505
6,75 €

Bak de FunCakes mix voor 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 bovenkanten van de cupcakes in met piping-gel of abrikozengelei.

Rol de witte marsepein uit op Magic Roll-Out Powder 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 groene fondant uit en steek hier met three leaf holly plunger de blaadjes uit. Stempel de nerfjes erin, door op het bovenste knopje van de uitsteker te drukken. Plak de blaadjes op de cupcakes.

Rol nu kleine balletjes van de rode fondant. Plak 3 balletjes per cakeje op het midden van de blaadjes. Breng wat eetbare glitter poeder aan op de hulstblaadjes.

Tip: Strooi een beetje poedersuiker over de cupcakes voor een leuk sneeuw-effect.