



Happy BEE-day cupcakes

Voor wie maak jij deze Bijzondere cupcakes? Ze zien er niet alleen leuk uit, deze bijen cupcakes smaken ook nog eens heel lekker!

Boodschappenlijstje



FMM Emporte-pièce Feuille de Rose

CUTROL
4,49 €



House of Marie Baking Cups Noir pk/48

HM0039
3,35 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
8,39 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,25 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Pâte de Modelage Blanc
250g

F20780
4,25 €



FunCakes Colour Dust Milk Chocolate

F45270
3,35 €



FunCakes Colour Dust Sunset Yellow

F45230
3,35 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
3,64 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,79 €



FunCakes Feutre Alimentaire Noir

F45500
3,05 €



FunCakes Pâte Aromatisante
Mandarine 120g

F56260
5,89 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
3,55 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,55 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren
- 500 gram zachte ongezoeten roomboter
- 200 ml water
- IJslepel

Maak de bijen, letters en honingraten een dag van tevoren zodat ze de kans hebben om te drogen.

Ga voor de bijen als volgt te werk: Kleur bijna alle FunCakes modelling paste met de gele en oranje kleurstof tot de juiste kleur voor bijen, houdt een klein stukje paste wit. Maak hier gele ovaal en laat dit een nacht drogen. Rol het zwarte fondant heel dun uit en snijd met het cutting wheel smalle stroken die je met lijm op de bijtjes plakt. Met de eetbare stift teken je oogjes en een mondje. Rol de witte modelling paste heel dun uit en steek met de kleinste rozenblaadjesuitsteker net zoveel vormpjes uit als je bijen hebt. Knijp de puntjes iets samen en plak ze op de bijtjes.

Rol vervolgens de gele modelling paste iets dikker uit en steek hier de letters uit die je nodig hebt. Laat ook deze een hele nacht drogen.

Verdeel voor de honingraten de overgebleven modelling paste in 3 stukjes en kleur deze in verschillende tinten geel met de gele en oranje kleurstof. Rol dit heel dun uit en steek er mini hexagons uit. Plak dit op een uitgerold stukje fondant in de vorm die je wilt. Snijd het overige fondant weg en laat ook dit een nacht drogen.

Maak van de gele en bruine FunColours dust een mengsel en dust met een kwastje de randjes van de honingraten en de letters.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème en 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vul de baking cups met een ijslepel met beslag en bak gedurende 20 minuten tot ze gaar en lichtbruin zijn. Laat ze afkoelen op het aanrecht.

Breng de botercrème op smaak met de mandarijnsmaakpasta en geef hem dezelfde kleur geel als je modelling paste. Vul een spuitzak met spuitmond #2A met de botercrème en spuit toevoeg op de cupcakes. Begin aan de buitenrand en werk zo omhoog en naar binnen. Decoreer met de honingraten, bijen en letters.

Maak een complete bijen sweettable met [bijen macarons](#) en een [bijentaart](#).

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.