

Kuiken Cupcakes voor Pasen

Haal het paasgevoel in huis met deze kuikencupcakes van FunCakes. Deze super vrolijke paascupcakes zijn gevuld met banketbakkersroom en versierd met verschillende kleuren fondant. De kuikencupcakes zijn super origineel en makkelijk te maken voor een paasbrunch.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière 500g

F10150

6,25 €



FunCakes Pâte à Sucre Mellow Yellow 1kg

F20535

9,49 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750

2,45 €



FunCakes Caissettes à cupcake Jaune pk/48

F84105

3,19 €



FunCakes Perles en Sucre Medium Brillant Noir 80g

F51680

3,59 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100

3,59 €



Wilton Douilles Round #1A

02-0-0166

2,35 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118

10,69 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105

4,55 €

Wilton Set d’Emporte-pièces Ronds Métalliques Emboîtables set/4

02-0-0251

4,46 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Banketbakkersroom 100 g
- FunCakes Rolfondant Geel 350 g
- FunCakes Rolfondant Wit 200 g
- FunCakes Rolfondant Oranje 50 g
- FunCakes Suikerparels Medium Zwart Glans
- FunCakes Eetbare Lijm
- 250 g ongezouten roomboter
- 250 ml water
- 5 eieren (ca. 250 g)
- Abrikozenjam

Benodigdheden

- FunCakes Baking Cups Geel
- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #1A Rond
- Wilton 101 Koekjesuitsteker Set
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- Wilton Circles Nesting Metal Cutter Set/4

Stap 1: Het beslag

Om te beginnen, verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten voor de FunCakes mix voor Cupcakes voor op kamer temperatuur, meng de 500g mix met de 5 eieren en 250g ongezouten roomboter. Mix het geheel voor 4 minuten op de laagste stand met een elektrische mixer. Verdeel de papieren cupcakevormpjes over de muffin bakvorm en vul de vormpjes tot ongeveer de helft met het beslag. Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven voor 18-22 minuten gaar en laat ze daarna afkoelen.

Stap 2: De vulling

Meng 100g van de banketbakkersroom in een kom met 250ml water en klop het voor ongeveer 5 minuten op een medium snelheid tot het glad is. Laat de room ongeveer 15 minuten opstijven voor gebruik. Doe de room vervolgens in een spuitzak.

Haal bij elke cupcake met een appelboor in het midden een stukje cake eruit. Bewaar dit stukje. Vul de gaten op met een beetje banketbakkersroom en druk het stukje cake weer terug. Smeer de bovenkant van de cupcakes in met wat verwarmde abrikozenjam.

Stap 3: De decoratie

Kneed het gele fondant goed door, rol het uit tot ongeveer 2mm dik en steek met een ronde uitsteker een precies passen rondje uit. Plak dit vervolgens op de cupcakes.

Kneed vervolgens het witte fondant goed door, rol ook dit uit tot een dikte van 2mm en gebruik dezelfde ronde uitsteker om witte rondjes uit te steken. Snijd de rondjes door de helft en maak kartels met een scherp mesje. Plak dit op de cupcakes met wat eetbare lijm.

Rol het oranje fondant heel dun uit en steek hier hartjes uit als snavel en plak ze op de cupcakes.

Prik twee gaatjes in het gele fondant met de achterkant van een kwastje en plaats twee zwarte parels in de gaatjes voor de oogjes. Maak kleine balletjes van kleine stukjes van gele fondant die je tot druppelvormpjes rolt en dan een beetje plat drukt. Dit worden de vleugels, maak 3 druppels per vleugel en plak ze op de cupcakes. Maak een krulletje van hele dunne rolletjes geel fondant en plak dit ook vast met eetbare lijm.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.