



Cupcakes met bloemen

Maak prachtige stapel cupcakes met dit recept, leuk voor iedere gelegenheid! We leggen je stap voor stap uit hoe je de golvende randjes van fondant kunt maken.

Boodschappenlijstje



PME Rose leaf plunger cutter set/3

RL530
€ 8,25



RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 25g

RD9345
€ 2,85



Koekjes Uitsteker Ring Pro Ø 7 cm

K095111
€ 4,97



Koekjes Uitsteker Ring Ø 5 cm

K053967
€ 2,20



Wilton Recipe Right® Mini Muffin
Bakvorm 24 cupcakes

03-0-0017
€ 12,39

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 gram ongezoeten roomboter
- Poedersuiker om op uit te rollen
- Kwastje
- Paletmesje
- Cocktailprikkertjes

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven, ca. 18-20 minuten. Laat ze afkoelen op het aanrecht.

Roer de piping gel door en smeer de cupcakes dun in. Kneed de fondant goed door tot het lekker soepel aanvoelt en rol het op een met poedersuiker bestoven werkblad met de rolstok uit tot een dun lapje. Het handigst is als je steeds een klein stukje uitrolt in plaats van het hele pakje. Steek hier van elke maat 3 cirkels uit. Leg de cirkels op je werkblad en doe er wat extra poedersuiker onder. Nu ga je met de celstick op het randje van je uitgestoken plakje heen en weer rollen, telkens een klein stukje. De randjes gaan nu golven. Herhaal dit bij alle cirkels.

Leg op elke cupcake een gegolfd plakje en plak met edible glue de twee overige plakken erop. Tussen de golven in plak je wat suikerparels. Steek nu met de rose leaf plunger blaadjes uit in elke kleur.

Prik met een cocktailprikker de mini cupcakes op de grote cupcakes. Decoreer de stapel cupcakes met de uitgestoken blaadjes en de suikerbloemetjes.

