



## Cupcakes met bloemetjes

Deze schattige cupcakes zijn gedecoreerd met bloemetjes van fondant. De cupcakes passen goed bij een feestje in de lente of een unicorn feestje!

## Boodschappenlijstje



PME Plunger Uitsteker Bloesem set/4

FB550  
€ 9,99



House of Marie Baking Cups Lila pk/48

HM1234  
€ 3,35



FunCakes Mix voor Botercreme 500g

F10125  
€ 4,07



FunCakes Eetbare Lijm 22g

F54750  
€ 2,25



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105  
€ 3,64



FunCakes Rolfondant Bright White  
250g

F20100  
€ 2,85



PME Plunger Cutter Daisy Marguerite  
set/4

DA634  
€ 11,65



FunCakes Rolfondant Multipack Pastel  
Colours 5x100g

F20355  
€ 7,49



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100  
€ 3,15



FunCakes Food Colour Gel Turquoise  
30g

F44160  
€ 3,55

Overige benodigdheden:

- 125 + 150 gram ongezoeten roomboter
- 2½ eieren
- 125 ml water

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 125 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 125 ml water en zet weg. Mix 250 gram FunCakes mix voor Cupcakes met 2,5 eieren en 125 gram boter. Verdeel de baking cups over de muffin pan en vul deze met het beslag. Bak gedurende 18-20 min gaar en bruin en laat ze afkoelen op het aanrecht. Maak de botercrème af zoals aangegeven op de verpakking met 150 gram roomboter.

Rol witte fondant uit tot ongeveer 1 euromunt dikte en steek daar met de wavy edge uitsteker de ondergrond uit. Smeer een klein beetje botercrème over de cupcake en leg hierop het uitgestoken wavy rondje.

Kleur de botercrème turquoise met de kleurengel en doe het in een spuitzak met spuitmondje 1M. Spuit een toefje op elke cupcake.

Kneed de gekleurde fondant zacht en rol deze uit. Steek met de bloemen uitstekers verschillende bloemetjes uit. Leg ze op de cupcake. Plak suikerparels en confetti uit de unicorn sprinkle medley op de bloemetjes met wat eetbare lijm.