



## Cupcake Boeket

Bloemen blijven terugkomen tijdens de Lente en zijn daarom erg tijdloos. Maak daarom deze heerlijke bloemen cupcakes en stel een cupcake boeket samen met dit recept gemaakt door @Nadine\_bakt! In het recept legt ze uit hoe je gemakkelijk cupcakes kan opspuiten met botercrème. Zo kan jij een mooi boeket met Rozen, Pioenrozen, Anjers en Hortensia's cadeau geven!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105  
€ 4,55



FunCakes Mix voor Swiss Meringue  
Botercrème 400 g

F10145  
€ 5,19



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green  
30 g

F44130  
€ 3,55



Scrapcooking kleur- en smaakpasta  
roze/framboos 10g

SC4059  
€ 4,69



FunCakes Taart Dummy Rond Ø15 cm  
x 7 cm

F82010  
€ 1,75



FunCakes Parchment Paper Sheets  
25x25 cm pk/50

F83460  
€ 3,95



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm  
12 cupcakes

03-3118  
€ 10,49



Wilton Decorating Tip #125 Petal  
Flower Carded

02-0-0139  
€ 2,75



Wilton Decorating Tip #104 Petal  
Carded

02-0-0136  
€ 1,65



Wilton Decorating Tip #2D Dropflower  
Carded

02-0-0149  
€ 2,35



Wilton Decorating Tip #352 Leaf  
Carded

02-0-0157  
€ 2,35



House of Marie Baking cups Licht Roze-  
pk/48

HM1210  
€ 3,35



JEM Medium Petal/Ruffle Nozzle #121

NZ121  
€ 2,09

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 250 g
- FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 100 g
- FunCakes Food Colour Gel Leaf Green
- Scrapcooking kleur- en smaakpasta roze/framboos
- 125 g (room)boter
- 2,5 ei (125 g)
- 70 ml warm kraanwater
- 220 g ongezoeten roomboter

## Benodigheden

- FunCakes Parchment Paper Sheets 25x25 cm pk/50
- FunCakes Taart Dummy Rond Ø15 cm x 7 cm
- Wilton Decorating Tip #2D Dropflower Carded
- Wilton Decorating Tip #125 Petal Flower Carded
- Wilton Decorating Tip #104 Petal Carded
- Wilton Decorating Tip #352 Leaf Carded
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- JEM Medium Petal/Ruffle Nozzle #121
- House of Marie Baking cups Licht Roze- pk/50
- Inpakpapier naar keuze

## Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de cupcakevormpjes op de muffin bakvorm en spatel het beslag in de vormpjes. Bak de cupcakes in de oven in ca. 18-20 minuten gaar. Laat na het bakken goed afkoelen voordat je ze gaat decoreren.

## Stap 2: Maak de Swiss Meringue Botercrème

Maak 100 gram van de FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Kleur 1/2<sup>e</sup> deel lichtroze met de kleur- en smaakpasta van Scrapcooking. Verdeel het overige deel in 3 verschillende porties, kleur 1 deel donker roze, 1 deel groen en laat 1 deel wit.

## Stap 3: Bereid de spuitzakken voor

Verdeel de botercrème in de spuitzakken met het spuitmondje zoals hieronder aangegeven:

- Spuitmondje #352 met de groene botercrème voor de botercrème blaadjes
- Spuitmondje #104 met de lichtroze botercrème voor de Rozen en Pioenrozen
- Spuitmondje #121 met de lichtroze botercrème voor de Anjers

Voor de Hortensia gebruik je het spuitmondje #2D. Bedek eerst de binnenranden tegen het spuitmondje van de spuitzak met de witte botercrème en vul daarna met de roze botercrème.

## **Stap 4: Maak de bloemen cupcakes**

### Maak de Roos cupcake

Spuut als eerst een toef op de cupcake van ongeveer een cm hoog. Met het spuitmondje #104 spuit je steeds korte linten om de toef totdat de gehele cupcake bedekt is met de roos. Zorg ervoor dat de dikke kant van het spuitmondje naar beneden wijst.

### Maak Pioenroos cupcake

Spuut als eerst drie kleine toeven op de cupcake van ongeveer een cm hoog. Met het spuitmondje #104 spuit je korte linten apart om de drie toeven, totdat je drie pioenrozen op de cupcake krijgt. Gebruik de groene botercrème om de cupcake met blaadjes op te vullen.

### Maak de Hortensia cupcake

Voor de hortensia cupcake gebruik je het spuitmondje #2D. Spuit steeds kleine toefjes op de cupcake, totdat de cupcake goed bedekt is.

### Maak de Anjer cupcake

Gebruik voor de Anjers het spuitmondje #121 en spuit kleine bloemblaadjes op de cupcakes. Dit hoeft niet recht naast elkaar te zijn. Zo maak je ze speels en lijken ze net echt!

## **Stap 5: Stel het cupcake boeket samen**

Knip de Parchment Paper Sheets van FunCakes in vierkante stukken die om de cupcakes heen passen. Plaats de cupcake om de sheet en leg deze op de taart dummy. Doe dit één voor één totdat de dummy helemaal gevuld is met de cupcakes. Wikkel een groot vel inpakpapier of ander mooi papier om de cupcakes heen, om de boeket helemaal af te maken.

## **Stap 6: Verras iemand met deze heerlijke Cupcake Boeket met Botercrème!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @nadine\_bakt*