

de leukste taarten shop



Vrolijke Cupcakes met Grote Bloemen

De vrolijkheid spat van deze cupcakes af! Ze zien er niet alleen geweldig uit, ze zijn gemakkelijker te maken dan dat ze eruit zien. De cupcakes zijn gedecoreerd met FunCakes Botercrème en vrolijke Ranonkel bloemen gemaakt van de FunCakes Fondant. Vrolijk je gasten op met deze vrolijke cupcakes, perfect om uit te delen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Smaakpasta Kokos 100g

F56135
€ 5,95



FunCakes Gum Paste Wit 250g

F20790
€ 3,65

de leukste taarten shop



FunCakes Fondant Tropical Orange
250g

F20140
€ 0,86



FunCakes Fondant Spring Green 250g

F20115
€ 2,85



FunCakes Fondant Pretty Pink 250g

F20190
€ 2,85



FunCakes Eetbare Lijm 22g

F54750
€ 2,45



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,25



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 10,69



FMM Uitsteker The Easiest Ranunculus
Ever

CUTERANUC
€ 9,49



FMM Uitsteker Blad

CUTLEAF
€ 6,65



PME Flower Foam Pad

FFP573
€ 3,95



PME Folie Baking Cups Regenboog
pk/104

BC951
€ 8,85



Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes Mix voor Botercrème 200g
- FunCakes Smaakpasta Kokos
- FunCakes Rolfondant Donkerpaars
- FunCakes Rolfondant Rood
- FunCakes Rolfondant Tropical Oranje
- FunCakes Rolfondant Roze
- FunCakes Rolfondant Groen
- FunCakes Magic Roll-Out Powder (Uitrolpoeder) 225g
- FunCakes Eetbare Lijm 22g
- 5 eieren
- 500 gram ongezouten roomboter
- 200 ml water
- Plastic folie

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- FMM Ranonkel Uitsteker
- FMM Bladeren Uitsteker Set/4
- FMM Veining Matten 5-8
- PME Schuimrubberen Modeleer Mat
- PME Cupcakevormpjes Regenboogkleuren



Stap 1: Kneed en rol het fondant uit

Verdeel de FunCakes Gum Paste in 5 gelijke delen en kneed dit door de 5 kleuren fondant. Rol het fondant heel dun uit op een met Magic Roll-out Powder bestrooid werkblad.

Stap 2: Maak de bloemen van fondant

Gebruik de FMM Ranonkel Uitsteker om voor elke bloem één keer de kleine en twee keer de grote vorm uit te steken en leg dit daarna onder plastic folie zodat het niet uitdroogt. Maak van de FunCakes Rolfondant Groen een druppel en snij boven aan de druppel twee keer een kruis met een mesje.

Leg de kleine vorm van uitgestoken fondant van de Ranonkel op de Schuimrubberen Modeleer Mat en verdun de randen met behulp van de rolstok. Doe daarna wat van de FunCakes Eetbare Lijm in het midden, vouw dubbel en rol het fondant uit de groene fondant druppel heen.

Vouw vervolgens de twee grote uitgestoken vormen dubbel en rol deze weer om met een beetje lijm zoals aangegeven in de vorige stap. Snijd of knip daarna eventueel de onderkant iets bij.

Stap 3: Maak de bladeren van fondant

Rol de FunCakes Fondant Groen dun uit en steek met de FMM Bladeren Uitsteker blaadjes uit, leg dit op de modelleer mat en duw er voorzichtig een veiningmat op. Leg de bladeren daarna onder de



plastic folie, om later weer te gebruiken.

Stap 4: Maak de FunCakes Bakmix voor Cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak daarna 500g FunCakes Bakmix voor Cupcakes met 250 g (room)boter en 5 eieren zoals is aangegeven op de verpakking. Doe dubbele cupcakevormpjes in de Wilton Muffin Bakvorm en vul de vormpjes 2/3e met het beslag. Bak de cupcakes in 18-20 minuten bruin en gaar en laat ze daarna op het aanrecht afkoelen.

Stap 5: Maak de FunCakes Mix voor Botercrème

Maak 200 gram FunCakes Mix voor Botercrème met 200 ml water en 250 g ongezouten roomboter zoals is aangegeven op de verpakking. Voeg naar smaak de FunCakes Kokos Smaakstof toe aan de botercrème, vul hier een spuitzak met het spuitmondje #1M van Wilton mee en spuit mooie rozetten op de cakejes. Decoreer met de gemaakte ranonkels en blaadjes.

Stap 6: Geniet van deze vrolijke Ranonkel Cupcakes en deel uit!