

de leukste taarten shop



Flamingocupcakes

Ze zijn hard op weg de nieuwe unicorns te worden: flamingo's! Op een tropisch tuinfeestje zijn deze flamingocupcakes een graag geziene gast. Wil je echt uitpakken? Maak dan ook [de flamingotaart](#) erbij!

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Folie
Zilver pk/24

HM2019
€ 3,45



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 10,69



FunCakes Fondant Hot Pink 250g

F20185
€ 2,85



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,64

de leukste taarten shop



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,25



FunCakes Mix voor Botercreme 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Smaakpasta Framboos 120g

F56240
€ 5,99



Overige benodigdheden:

- 5 eieren
- 500 gram ongezouten roomboter
- 200 ml water
- Verse frambozen
- Flamingo's op eetbaar papier (Bestel [hier](#))

Rol één dag van tevoren de fondant uit tot een dikte van 2-3 mm en steek hieruit rondjes. Laat dit een dag drogen. Knip daarna dezelfde maat rondjes uit het flamingopapier en plak ze met piping gel op de fondant.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram Mix voor Botercrème en 500 gram Mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de basisrecepten voor [botercrème](#) en [cupcakes](#). Doe de baking cups in de muffinpan en vul ze tot ongeveer twee derde met beslag. Druk in elke cupcake drie frambozen en bak ze in 18-20 minuten gaar. Als je mix over hebt bak je nog een lading op dezelfde manier. Laat ze afkoelen op het aanrecht. Roer naar smaak frambozensmaakstof door de botercrème. Doe dit vervolgens in een spuitzak met spuitmond #1M en draai mooie rozetten op de cupcakes. Leg hier een fondant rondje met flamingo bovenop.

[Nog meer flamingo cupcakejes op Bakken.nl](#)