



Bloemenmandjes cupcakes

Deze prachtige bloemenmandjes zijn gemaakt van mini cupcakes. Waardoor ze de perfect lekkernij zijn voor bij de koffie. De bloementjes maak je door verschillende plunger cutters te gebruiken en natuurlijk diverse kleuren FunCakes fondant. Het handvat maak je gemakkelijk door twee rolletjes witte fondant in elkaar te draaien.

Boodschappenlijstje



Rainbow Dust Essentials Eetbare Lijm
25g
RD9340
€ 4,79



FunCakes Rolfondant Bright White
250g
F20100
€ 2,28



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
F10105
€ 3,64



House of Marie Mini Baking Cups
Lichtroze pk/60
HM1616
€ 3,35



FunCakes Suikerparels Klein Metallic
Zilver 80g
F51770
€ 3,91



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green
30g
F44130
€ 2,84



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30g
F44145
€ 2,84



FunCakes Food Colour Gel Geel 30g
F44115
€ 2,84



FunCakes Food Colour Gel Roze 30g
F44110
€ 2,84

Overige benodigdheden voor 24 mini cupcakes:

- 125 gram roomboter
- 3 eieren (maat M, circa 125 gram)

Maak eerst de cupcakes, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Voor 20-24 mini cupcakes 250 gram mix, 125 gram (room)boter en 3 eieren (maat M, circa 125 gram) in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag mengen. 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 in circa 18 minuten gaar. Laat de cupcakes goed afkoelen.

Kneed circa 50 gram witte fondant goed door en rol er dunne rolletjes van. Draai steeds 2 rolletjes om elkaar (circa 9 cm lang). Hiervan maak je het handvat van de cupcake. Leg de rolletjes in een boogje te drogen.

Kleur de rest van de fondant met de diverse kleuren icing color. Smeer de bovenkant van de cupcakes in met piping gel. Steek uit de groene fondant kleine rondjes en plak deze op de cupcakes. Steek met de rose leaf plunger cutter blaadjes uit. Deze blaadjes plaats je iets over de rand. Steek nu diverse bloemetjes uit diverse kleuren fondant. Plak deze gezellige verdeeld over de cupcake. Maak het helemaal af door een paar zilveren pareltjes op de bloemetjes te plakken. Als laatste plak je het handvat vast op de cupcake.

Tip: je kunt de baking cups ook nog versieren met een strik van fondant. Hiervoor kun je de FI molds small bow gebruiken.