



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 Flower Blossom Plunger Cutter
set/4

FB550
€ 9,99



PME Round & Wavy Edge Cutter set/4

RW702
€ 3,35



House of Marie Baking Cups Lila pk/50

HM1234
€ 3,35



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm)
22 g

F54750
€ 2,25



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Rolfondant Bright White 250
g

F20100
€ 2,85



PME Daisy Marguerite Plunger Cutter
set/4

DA634
€ 11,65



FunCakes Rolfondant Multipack Pastel
Colours 5x100 g

F20355
€ 7,49



Scrapcooking Silicone Mould FunFetti
Muffin

SC2990
€ 14,75



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



FunCakes Food Colour Gel Turquoise
30 g

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.