



Herfst Cupcakes

Deze cupcakes zijn de perfecte herfst traktatie! Je maakt ze eenvoudig met ons recept. Versier ze naar hartenlust met paddenstoelen, bladeren, eikels en egels. Ook leuk om samen met kinderen te maken.

Boodschappenlijstje



PME Rose leaf plunger cutter set/3

RL530
€ 7,01



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 8,92



Dekofee Stainless Steel Ball Tool S

DF0630
€ 7,01



RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 50g

RD9340
€ 4,07



FunCakes Rolfondant Maroon Brown
250 g

F20150
€ 2,42



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g

F20100
€ 2,42



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,87



FunCakes Food Colour Gel Geel 30 g

F44115
€ 3,02



FunCakes Food Colour Gel Claret 30 g

F44170
€ 3,02



FunCakes Food Colour Gel Holly Green
30 g

F44175
€ 3,02



FunCakes Food Colour Gel Rood 30 g

F44100
€ 3,02

Overige benodigdheden voor 6 cupcakes:

- 60 gram boter
- 1 ei
- 6 baking cups naar keuze
- Saté prikkers
- Mesje
- Kwastje

Zorg ervoor dat alle ingrediënten voor de cupcakes op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 125 gram mix met 60 gram boter en 1 ei in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel de baking cups in de bakvorm en vul deze met het beslag. Bak de cupcakes in circa 18-20 minuten gaar. Laat de cupcakes na het bakken goed afkoelen.

Kleur de fondant oranje, rood, groen, geel en lichtbruin met de icing colors. Kneed deze goed door en rol van elke kleur een rolletje (10 cm). Leg de rolletjes naast elkaar, pak de uiteinden vast en draai ze een paar keer. Vouw ze op de helft en draai nogmaals. Rol dit daarna zo dun mogelijk uit en steek hier met de ivy leaf cutter blaadjes uit. Laad de blaadjes goed drogen.

Voor de paddenstoeltjes kleur je de fondant rood. Maak een klein balletje van fondant, maak deze iets plat en vorm deze tot de bovenkant van de paddenstoel. Rol hele kleine balletjes van witte fondant en plaats deze op de paddenstoel met een beetje eetbare lijm. Voor het steeltje rol je witte fondant tot een kegelvorm en plaats hierop de bovenkant. Bij de paddenstoeltjes horen een aantal eikels, vorm een kegelvorm van lichtbruine fondant en plaats hier een deksel op van donkerbruin fondant.

De egel maak je van bruin fondant. Vorm hiervan een balletje en maak aan een zijde een punt. Maak deze punt iets platter, dit wordt de snuit. Met de smalle kant van de balltool maak je aan iedere kant twee gaatjes, dit worden de oortjes van de egel. Met de schaar maak je kleine inkepen in de bal, zodat de egel stekels heeft. Prik daarna de oogjes in de egel en een klein balletje rode fondant voor de neus.

Het gras op de cupcakes maak je door middel van de klant en klare groene icing. Plaats de tip op de tube en spuit het gras op de cupcakes. Plaats daarna eerst een aantal bladeren op de cupcakes en versier ze daarna met de egels, paddenstoelen of eikels.