

de leukste taarten shop



Jungle cupcakes

Deze jungle cupcakes zijn een feestje om te maken! Leer hoe je cupcakes maakt met als decoratie een leeuw, tijger, zebra, nijlpaard, giraffe, aap, olifant, panterprint of monstera blad.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Fondant Bright White 250g

F20100
€ 2,85



FunCakes Fondant Stone Grey 250g

F20160
€ 2,85



FunCakes Fondant Spring Green 250g

F20115
€ 2,85

de leukste taarten shop



FunCakes Fondant Raven Black 250g

F20135
€ 2,85



FunCakes Fondant Fancy Violet 250g

F20195
€ 2,85



FunCakes Colour Dust Zwart

F45200
€ 3,49



Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol 14ml

K101
€ 4,55



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

03-3118
€ 10,69



PME Folie Baking Cups Regenboog pk/104

BC951
€ 8,85



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,25



FunCakes Fondant Teddy Bear Brown 250g

F20245
€ 2,85



FunCakes Fondant Natural Beige 250g

F20165
€ 2,85



FunCakes Fondant Mellow Yellow 250g

F20145
€ 2,85



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



Rainbow Dust Essentials Eetbare Lijm 50g

RD9345
€ 2,95

de leukste taarten shop



FunCakes Colour Dust Milk Chocolate

F45270
€ 3,49



FunCakes Nonpareils Geel 80g

F51530
€ 2,85



FunCakes Food Colour Gel Bruin 30g

F44140
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30g

F44155
€ 3,65



FunCakes Suikerparels Medium Glanzend Zwart 80g

F51680
€ 3,59



FunCakes Food Colour Gel Holly Green 30g

F44175
€ 3,65



Benodigheden:

- 200 gram FunCake mix voor Botercrème
- 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes
- FunCakes rolfondant wit 250 gram
- FunCakes rolfondant grijs 250 gram
- FunCakes rolfondant zwart 250 gram
- FunCakes rolfondant groen 250 gram
- FunCakes rolfondant violet 250 gram
- FunCakes rolfondant lichtbruin 250 gram
- FunCakes rolfondant natuurlijk beige 250 gram
- FunCakes rolfondant geel 250 gram
- 5 eieren
- 250 + 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 200 ml water
- Poedersuiker om te bestrooien

Stap 1: Starten met de basis voor de Jungle Cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème en 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de basisrecepten voor botercrème en cupcakes. Verdeel de baking cups over de muffinpan en vul met het cupcakebeslag. Bak gedurende 18-20 minuten gaar en bruin en laat ze daarna op het aanrecht afkoelen.



Stap 2: Het maken van de jungle dieren

Tip: Je kunt hiervoor ook [deze siliconen mallen van Karen Davies](#) gebruiken.

Voor de **monstera bladeren**: rol groen fondant uit en steek er hartjes uit. Met het cutting wheel maak je inkepingen en met de veiningtool geef je de bladeren nerven.

Voor de **panterprint**: rol beige fondant uit en steek hier rondjes van 6 cm uit. Maak van de bruine en zwarte poeder met de rejuvenator een verfje. Maak met bruine verf rondjes op het fondant en met zwarte verf geef je een randje er langs.

Voor de **leeuw**: rol een stukje oranje fondant uit en steek hier met de 5-petal cutter een bloem uit. Rol een stukje geel fondant uit en steek hier een rondje van 4 cm uit. Leg dit op de oranje bloem. Voor de oortjes rol je twee druppelvormige gele balletjes en duw je er met de brede kant van de veiningtool een deuk in. Plak dit met eetbare lijm op het hoofd vast. Van wit fondant rol je twee gelijke balletjes en die druk je iets plat met je vinger. Plak dit tegen elkaar op het hoofd en met een cocktailprikker geef je structuur aan de snuit. Voor de ogen en neus gebruik je een zwart pareltje.

Voor de **tijger**: Rol oranje fondant uit en steek hier een rondje van 6 cm uit. Voor de oren, rol twee druppelvormige oranje balletjes en duw met de brede kant van de veiningtool een deuk er in. Plak dit



op het hoofd. Knijp de ronde uitsteker van 4 cm iets samen zodat je een ovaal krijgt. Rol geel fondant uit en steek hier een ovaal uit voor de snuit. Van dun uitgerold zwart fondant maak je met behulp van het sugarcraft knife strepen en de neus van de tijger. Plak deze onderdelen op het hoofd met eetbare lijm. Met een cocktailprikker geef je de snuit structuur. Voor de ogen gebruik je zwarte parels.

Voor de **giraffe**: Rol geel fondant uit en steek hier een rondje van 6 cm uit. Met de achterkant van spuitmondje 12 steek je twee gele rondjes uit voor de oren. Knijp om vorm te geven de onderkant tegen elkaar en plak op het hoofd. Rol een stukje bruin fondant uit en steek hier met spuitmond 12, 3 en 4 kleine rondjes uit en plak dit random op het hoofd. Rol twee stukjes bruin dun uit voor het gewei. Van een stukje geel maak je de neus en geef hier met een bonetool neusgaten in. Voor de ogen gebruik je zwarte parels.

Voor de **aap**: Rol een stukje bruin fondant uit en steek hier een rondje van 6 cm uit. Uit uitgerold geel fondant steek je een hartje waar je de punt van af snijdt en plak dit op het bruine rondje. Rol bruin en geel fondant uit voor de oren en steek hier 2 x 2 rondjes uit met de achterkant van spuitmond 12 en knijp iets bij elkaar. Plak ze tegen de zijkant van het hoofd. Met de smalle kant van de veiningtool maak je een brede mond. Gebruik een cocktailprikker om twee neusgaatjes te maken. Voor de ogen gebruik je zwarte parels.

Voor de **zebra**: Rol een stukje wit fondant uit en steek hier een rondje uit van 6 cm en twee kleine rondjes met de achterkant van spuitmond 12. Knijp de kleine rondjes iets samen aan de onderkant



voor de oortjes en plak op het hoofd. Rol zwart fondant uit en steek hier met de verbogen 4 cm ronde uitsteker een snuit uit en een aantal strepen. Plak dit op het hoofd en geef met de bonetool neusgaten in de snuit. Voor de ogen gebruik je twee zwarte parels.

Voor het **nijlpaard**: Rol een stukje paars fondant uit en steek hier een rondje van 6 cm en een ovaal van 4 cm uit. Geef de snuit neusgaten met behulp van de bonetool en structuur met een cocktailprikkertje. Voor de ogen gebruik je twee zwarte parels. De tanden snijdt je met het sugarcraft knife uit een uitgerold stukje wit fondant. Voor de oortjes rol je twee paarse druppelvormpjes die je plat drukt met de veiningtool.

Voor de **olifant**: Rol een stukje grijs fondant uit en steek hier een rondje van 4 cm uit en een bloem met de 5-petal cutter. Maak een sliert van grijs fondant voor de slurf en geef op de bovenkant inkepingen met het sugarcraft knife. Van twee stukje wit rol je de slagstanden. Snijdt de petals van de grijze bloem los en gebruik er 4 voor de oren. Deze plak je aan de achterkant van het hoofd vast. Voor de ogen gebruik je twee zwarte parels.

Stap 3: Werk de Jungle Cupcakes af met de botercrème

Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking en verdeel het in twee porties. Kleur deze groen en bruin. Doe de bruine botercrème in een spuitzak met spuitmond 1M. Spuit hiermee rozetten op een aantal cupcakes. Doe de groene botercrème in een spuitzak met spuitmond 352 en spuit blaadjes met de groene botercrème op de resterende cupcakes. Leg hier voorzichtig de



gemaakte caketoppers op.