

de leukste taarten shop



Cupcakes Baby Girl

Maak deze schattige baby girl cupcakes al er een meisje geboren is. De cupcakes maak je eenvoudig met de FunCakes mix voor cupcakes. Daarna versier je de cupcakes met roze en witte fondant van FunCakes. Als laatste voeg je een randje van roze en witte parels toe, om deze meisjes geboorte cupcakes helemaal af te maken!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118
€ 10,69



FMM Uitsteker Babyvoetjes

CUTBABYFT
€ 4,79



PME Plastic Deegroller 15cm

PP85
€ 4,75



Koekjes Uitsteker Ring Ø7cm

K095111
€ 5,85

de leukste taarten shop



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,55



FunCakes Rolfondant Bright White
250g

F20100
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Sweet Pink 250g

F20110
€ 2,85



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900g

F10545
€ 5,89

de leukste taarten shop

Overige benodigdheden voor 12 cupcakes:

- 3 eieren (ca. 125 gram)
- 125 gram (room)boter

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 250 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 125 (room)boter en 3 eieren (125 g). Meng in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. 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 oven in ca. 18-20 minuten gaar. Laat ze na het bakken afkoelen op een rooster.

Kneed de witte en roze fondant goed door en rol uit tot een dikte van ongeveer 3 à 4 mm. Steek er in totaal 12 cirkels uit met de ronde uitsteker. Smeer met het penseeltje eetbare lijm op de onderkant van de fondant en plak ze op de cupcakes.

Rol de beide kleuren fondant nog eens uit, nu tot 2 mm dikte. Steek hier 12 roze en 12 witte voetjes uit. Plak de voetjes in paren midden op de cupcakes. Smeer nu een randje lijm op de rand van de cirkels en plak er de suikerparels op. Laat het geheel een uurtje drogen.