



Bijen cupcakes

Met behulp van de stap voor stap instructie in ons recept kun je gemakkelijk deze bijen cupcakes maken. De basis maak je van de FunCakes mix voor cupcakes. De bijen maak met de rolfondant van Renshaw.

Boodschappenlijstje



Rainbow Dust Essentials Eetbare Lijm
25g

RD9340
€ 4,79



House of Marie Baking Cups Polkadot
Wit/Baby Roze pk/48

HM1746
€ 3,35



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 3,64



Patisse Wegwerp Spuitzakken 41cm
pk/24

02435
€ 5,85



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 4,07



FunCakes Food Colour Gel Bruin 30g

F44140
€ 2,84

Overige benodigdheden voor 10-12 stuks:

- 250 gram (room)boter
- 3 eieren (circa 125 gram)
- 100 ml water
- Mesje

Bereidingswijze:

Zorg ervoor dat alle ingrediënten voor de cupcakes op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Voor 10-12 cupcakes 250 gram mix, 125 gram (room)boter en 3 eieren (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 na het bakken goed afkoelen.

Vermeng met een garde 100 gram mix voor botercrème met 100 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 125 gram ongezoeten (room)boter in ca. 1 minuut los. Voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème. Voeg de bruine kleurstof toe en mix het zodat de crème een egale bruine kleur krijgt. Plaats spuitmondje 1M in de spuitzak en vul deze met de crème. Spuit een mooie toef op de cupcakes.

Kneed de gele fondant goed door en maak hier circa 12 ovale balletjes van. Dit wordt de basis van de bij. Kneed een klein beetje zwarte fondant door en snij hier smalle stroken van. Plaats de smalle stroken op de basis met een beetje lijm. Maak van de zwarte fondant ook de oogjes van de bij en plak deze op het lijfje.

Kneed de witte fondant goed door en rol deze uit. Steek uit de witte fondant een bloemetje. Vouw het bloemetje dubbel en plak het met een beetje lijm vast op de bovenkant van het lijfje. Op deze manier creëer je de vleugels.

Rol een beetje rode en roze fondant uit en steek hier met de bloemen uitsteker diverse bloemen uit. Rol daarna een klein beetje witte fondant tot een balletje en plak deze in het hart van de bloem. Plaats daarna de bloemen op de cupcakes.



Mede mogelijk gemaakt door Renshaw.