



Sneeuwpop Cupcakes

Maak de winter feestelijk met deze lekkere sneeuwpop cupcakes. Je bakt de cupcakes met de bakmix voor cupcakes en versiert ze met fondant.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 5,49



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g

F20100
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Fire Red 250 g

F20120
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Forest Green 250 g

F20175
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Tiger Orange 250 g

F20250
€ 2,85



FunCakes Musketzaad Wit 80 g

F51515
€ 2,65



FunCakes Musketzaad Zwart 80 g

F51545
€ 2,65



FunCakes Suikerparels Medium Zwart Glans 80 g

F51680
€ 3,39



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm)
22 g

F54750
€ 2,25



PME Modelling tools, Scriber Needle

PME6
€ 4,89



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan

03-3118
€ 10,49



House of Marie Baking Cups Folie Zilver pk/24

HM2019
€ 3,39



PME Modelling tools, Bulbulous cone

PME9
€ 4,89



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79

Ingrediënten

- 150 g FunCakes mix voor Enchanted Cream
- 500 g FunCakes mix voor Cupcakes
- FunCakes Rolfondant Wit
- FunCakes Rolfondant Rood
- FunCakes Rolfondant Bos Groen
- FunCakes Rolfondant Oranje
- FunCakes CMC Tylo Poeder
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- FunCakes Musketzaad Wit
- FunCakes Musketzaad Zwart
- FunCakes Mimosa Wit
- FunCakes Suikerparels Medium Zwart Glans
- 5 eieren
- 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- 100 ml magere melk
- 100 ml water

Overige benodigdheden

- Muffin Bakvorm
- Cupcakevormpjes
- Modelleer Gereedschap Naald
- Rolstok
- Mini Ronde Plunger Uitsteker
- Kwastje
- Cocktailprikkers
- IJsscholletjes lepel

Stap 1: Bak de cupcakes in de oven gaar

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream en 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Plaats de baking cups in de muffin pan en vul de cups met een ijslepel met het beslag. Bak gedurende 18-20 minuten tot ze gaar en lichtbruin zijn. Laat ze uit de muffin pan afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Start met de decoraties

Kneed 300 gram witte fondant goed door en voeg een mespuntje tylo poeder toe. Vorm hier 16 bolletjes van voor de hoofdjes van de sneeuwpop. Maak van de rode fondant acht mutsjes. Maak hiervoor een balletje die je in je handen tot een druppelvorm rolt en iets uitholt met de bulbulous cone aan de binnenkant. Plak er een rolletje rood fondant tegenaan en geef met een mesje streepjes in de rand en op de muts. Plak bovenop een witte mimosa. Rol het groene fondant dun uit en steek hier kleine hulst blaadjes uit en plak die samen met wat rode pareltjes op de muts. Duw met de achterkant van een kwastje drie gaatjes in het hoofd en vul twee op met de zwarte parels, gebruik eventueel een beetje lijn. Maak van een stukje oranje fondant een wortel en plak deze in het derde

gaatje. Dip de needle tool in de lijm, prik hier mee gaatjes voor de mond en vul dit op met zwarte musket. Voor de oorwarmers steek je met de grootste maat plunger rondjes uit die je op het hoofd tegen een rolletje groen fondant plakt.

Stap 3: Spuit toeven met de Enchanted Cream

Vul een spuitzak met spuitmondje 2A met de Enchanted Cream en spuit royale toeven op de cupcakes. Doe het witte musketzaad in een schaaltje en dip hier de hele toef in zodat het helemaal is bedekt met musket. Steek een cocktailprikker in de hoofdjes en prik ze in de cupcakes.

Aantal cupcakes: circa 16 cupcakes.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.