



Suikerfeest Cupcakes

De cupcakes zijn gemaakt door Fatima Hawez van @sweetsparadise_. Ze zijn gemaakt met de FunCakes Bakmix voor CupCakes en de kleurstoffen Red Earth en Urban Taupe. Voor een glinsterend effect heeft ze gebruik gemaakt van een Eetbare verfkwasst in de kleur donkergoud. Veel bakplezier en Eid Mubarak!

Boodschappenlijstje



Wilton Wegwerp Spuitzakken pk/12

03-3111
€ 5,95



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118
€ 10,49



PME Fun Fonts Alfabet Collectie 1

FF52
€ 22,55



ScrapCooking Berichten Tekens set/87

SC2041
€ 18,89



FunCakes Mix voor Botercreme 500g

F10125
€ 4,07



FunCakes Rolfondant Bright White 250g

F20100
€ 2,28



FunCakes Nonpareils Wit 80g

F51515
€ 2,12



FunCakes Suikerpereels Medium Metallic Goud 80g

F51650
€ 4,28



House of Marie Baking Cups Eid Mubarak pk/48

HM6901
€ 2,87



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 3,64



Wilton Spuitmondje Petal #104

02-0-0136
€ 1,65



Wilton Spuitmondje Dropflower #2D

02-0-0149
€ 2,35



FunCakes Food Colour Gel Urban Taupe 30g

F44215
€ 2,84



FunCakes Food Colour Gel Red Earth 30g

F44220
€ 2,84

Ingrediënten

- FunCakes mix voor Cupcakes 500g
- FunCakes mix voor Botercrème, 500g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Urban Taupe 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Red Earth
- FunCakes Rolfondant Wit 250 g x2
- FunCakes Musketzaad Wit 80g
- RD Click-Twist Brush Eetbare Verfkwas Metallic Donkergoud
- FunCakes Suikerparels Medium Metallic Goud 80g
- 250 ml water
- 300 g boter + 250 g boter
- 5 eieren

Benodigdheden

- House of Marie Cupcakevormpjes Eid Mubarak pk/50
- ScrapCooking Tekst & Tekens Set/87
- PME Tekst Stempels 'Fun Fonts' Collectie 1
- Patisse Koekjes Uitsteker Rond 4cm
- Wilton Recipe Right Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 30cm, pk/12
- Wilton Spuitmondje 2D
- Wilton Spuitmondje 104

Stap 1: Bereid de Botercrème

Meng 250 gram mix met 250 ml water in een kom. Laat het vervolgens een uur rusten. Klop 300 gram boter gedurende 5 minuten. Voeg de helft van de zachte boter toe aan het mengsel en meng tot de boter volledig is opgenomen. Voeg de rest van de boter toe en mix nog 5 minuten op hoge snelheid.

Stap 2: Bereid de FunCakes Cupcakemix

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C). De Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Mix 500 g mix, 250 g boter en 250 g eieren (5 stuks). Mix op lage snelheid 4 minuten tot een glad beslag. Bekleed een muffinvorm met papieren bakvormpjes. Vul de vormpjes met een ijsschep voor de helft met het beslag. Bak in 18 tot 20 minuten gaar. Laat ze vervolgens afkoelen op een afkoelrek.

Tip: Wil je dat de bovenkant wat platter wordt? Dan kan je heel kort een snijplank op de bovenkant van de cupcakes drukken. Doe dit wel maar kort!

Stap 3: Kleur de Botercrème

Maak 2 bakjes en verdeel de botercrème. Kleur 1 bakje met de FunCakes Kleurstof Urban Taupe en 1 bakje met de FunCakes Kleurstof Red Earth.

Doe de spuitmondjes 2D en 104 in de spuitzakken en vul de spuitzakken met de gekleurde botercrème.

Stap 4: Kleur de fondant

Pak 500 g FunCakes Rolfondant wit. Verdeel dit in twee stukken van 250 g. Het eerste stuk kleur je met de FunCakes Kleurstof Red Earth en het tweede stuk kleur je met de FunCakes Kleurstof Urban Taupe. Kneed het fondant met de kleurstof erin, maar stop zodra de fondant een marmer effect heeft. En rol de fondant uit.

Stap 5: Decoreer de Suikerfeest Cupcakes

Spuut met de twee kleuren botercrème verschillende toefen op de Cupcakes. Wissel af met de kleuren om het resultaat te krijgen op de foto's. Sprinkle er witte musketzaadjes overheen en op de Cupcakes met één toef leg je een metallic goude suikerparel. Spuit op een aantal cupcakes een simpel laagje botercrème, want hier leg je later een plakje fondant op.

Steek met de koekjes uitsteker rondjes uit beide kleuren fondant voor op de Cupcakes. Met de PME Tekst Stempels 'Fun Fonts' Collectie 1 stamp het woord Eid uit in de rondjes. Met de ScrapCooking Tekst & Tekens Set/87 stamp je de blokletters. Kleur deze vervolgens met de Eetbare Verfkwas Metallic Donkergoud. En leg de rondjes op een cupcake waar geen mooie toef botercrème op zit.

Stap 6: Geniet van jouw heerlijke Suikerfeest Cupcakes!