

de leukste taarten shop



Valentijn Cupcakes

Deze Mini Cupcakes met Hartjes zijn ontzettend leuk om te geven tijdens Valentijnsdag, Moederdag en zelfs Vaderdag! De mini cupcakes zijn gedecoreerd met fondant hartjes en suikerparels. Deel ze samen met je geliefde en laat zien hoeveel je van ze houdt!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,55



FunCakes Fondant Hot Pink 250g

F20185
€ 2,28



FunCakes Fondant Bright White 250g

F20100
€ 2,28



FunCakes Sugar Pearls Large Wit 70g

F53060
€ 3,35

de leukste taarten shop



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900g

F10545
€ 5,89



FunCakes Eetbare Lijm 22g

F54750
€ 2,45



House of Marie Mini Baking Cups Wit
pk/60

HM0527
€ 3,49

de leukste taarten shop

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500g
- FunCakes Rolfondant Donkerroze
- FunCakes Rolfondant Wit
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Suikerparels Large Wit
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 250 g (room)boter
- 5 eieren

Benodigheden

- Wilton Rolstok met Ringen
- Wilton Recipe Right Mini Muffin Bakvorm 12
- House of Marie Mini Cupcakevormpjes Wit
- PME Hartvormige Uitstekers
- PME Ronde Uitstekers
- (IJs)lepel

Stap 1: Maak het beslag voor de mini cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 250 gram (room)boter en 5 eieren (250 g). Meng in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag.



stap 2: Bak de mini cupcakes

Verdeel de House of Marie Mini Cupcakevormpjes in de Wilton Mini Muffin Bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes. Vul de cupcakevormpjes tot ongeveer de helft. Bak daarna de cupcakes in de oven in ca. 12-15 minuten gaar.

Stap 3: Maak de fondant hartjes

Rol de witte FunCakes Fondant uit op een werkblad bestoven met suikerbakkerspoeder. Steek kleine cirkels uit met de PME Ronde Uitstekers die op de cupcakes passen. Rol ook de roze FunCakes Fondant uit en steek hartjes uit met de PME Hartvormige Uitstekers.

Stap 4: Decoreer de mini cupcakes

Plak de uitgestoken FunCakes Fondant op de mini cupcakes met de FunCakes Eetbare lijm. Maak de mini cupcakes af door de FunCakes Suikerparels Wit op de mini cupcakes te plakken.

Stap 5: Geniet samen van deze heerlijke Mini Valentijn Cupcakes met Hartjes!