



Babyshower Cupcakes

Deze leuke Babyshower Cupcakes van FunCakes kunnen niet ontbreken op een sweettable voor een babyshower of gender reveal party! Hoewel het eigenlijk 'gewoon' cupcakes zijn met een lekkere toef Enchanted Cream®, wat baby-thema sprinkles en een leuke zelfgemaakte fondanttopper, zien deze cupcakes er toch super leuk en trendy uit!

Boodschappenlijstje



Wilton Small Rolling Pin 15cm

03-0193
€ 3,55



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan

03-3118
€ 8,39



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g

F10130
€ 5,88



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g

F20100
€ 2,85



FunCakes Babyvoetjes Blauw 55 g

F52560
€ 3,29



FunCakes Babyvoetjes Roze 55 g

F52565
€ 3,29



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,64



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



FunCakes Food Colour Gel Baby Blue 30 g

F44125
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Zwart 30 g

F44105
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55

Ingrediënten voor de Babyshower Cupcakes

- 500 g FunCakes Bakmix voor Cupcakes
- 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Rolfondant Wit
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Baby Blauw
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Zwart
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Ivoor
- FunCakes Sprinkles Sterren Zilver
- FunCakes Babyvoetjes Jongen
- FunCakes Babyvoetjes Meisje
- FunCakes Metallic Spray Brons
- FunCakes Metallic Spray Zilver
- 250 g ongezouten boter
- 200 ml melk
- 5 eieren (ca. 250 g)

Overige benodigheden voor de Babyshower Cupcakes

- FunCakes Cupcakevormpjes Wit
- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Recipe Right Muffin Pan
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Spuitmondje #6B
- Wilton kleine rolstok 15 cm
- PME Ster uitsteker set/6
- Topper naar keuze

Stap 1: Maak de fondant sterren voor de Babyshower Cupcakes

Rol het witte fondant uit tot een dikte van ongeveer 2 mm en steek hier sterretjes uit in verschillende maten. Laat dit twee uur aan de lucht drogen.

Stap 2: Bereid de basis voor de Babyshower Cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bereid 500 g FunCakes Bakmix voor Cupcakes. Dit doe je door de mix te mengen met 5 eieren en 250g ongezouten (room)boter. Mix het geheel in 4 minuten op de laagste stand, verdeel daarna de cupcakevormpjes over de muffin vorm en vul ze met het beslag. Bak de cupcakes in 18-22 minuten gaar.

Bereid 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® door dit te mengen met 200ml melk en 3 minuten op de hoogste stand te mixen. Om de crème oudroze te kleuren, meng je de Enchanted Cream® met de roze kleurgel en een beetje ivoor kleurgel. Om de crème oudblauw te kleuren, meng je de Enchanted Cream® met de babyblauwe kleurgel en voeg je daar een tipje zwarte gel aan toe.



Vul een spuitzak met spuitmondje #1M met de roze Enchanted Cream®. Vul een andere spuitzak met spuitmondje #6B en de blauwe Enchanted Cream®.

Stap 3: Decoreer de Babyshower Cupcakes

Spray de witte fondantsterren met de bronzen en zilveren Metallic Spray en laat drogen.

Spuut rozetten op de cupcakes en strooi er de verschillende sprinkles overheen. Plaats een fondantster in de rozet en plaats in enkele cupcakes een leuke babyshower cupcaketopper!

Tip: Bekijk ook de andere recepten van deze sweettable zoals de [Twinkle Twinkle Driptaart](#), [Twinkle Twinkle Koekjes](#), [Babyshower Cake Pops](#).

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.