



Unicorn cupcakes

Deze unicorn cupcakes hebben een schattig snoetje en passen perfect bij een unicorn taart!

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Lila pk/48

HM1234
€ 2,85



House of Marie Baking cups Licht Roze-pk/48

HM1210
€ 2,85



House of Marie Baking Cups Licht Blauw pk/48

HM1241
€ 2,85



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 22 g

F54750
€ 1,91



FunCakes Colour Dust Pink Rose

F45280
€ 2,85



FunCakes Food Pen Black

F45500
€ 2,59



FMM Mix 'N' Match Face Cutter

CUTANIMFS
€ 5,91



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan

03-3118
€ 8,92



FunCakes Rolfondant Multipack Pastel Colours 5x100 g

F20355
€ 6,37



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,87



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g

F20100
€ 2,42

Overige benodigdheden:

- 125 gram (room) boter
- 2,5 eieren
- 125 ml water
- Cocktail prikkers

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) Mix 250 gram FunCakes mix voor Cupcakes met 2,5 eieren en 125 gram boter. Verdeel de baking cups over de muffin pan en vul deze met het beslag. Bak gedurende 18-20 min gaar en bruin en laat ze afkoelen op het aanrecht.

Rol witte en gele fondant uit en steek met de wavy edge cutter diverse cirkels uit. Smeer een beetje eetbare lijm op de cupcakes en leg de fondant cirkels er bovenop.

Kneed de witte fondant met wat tylo poeder door elkaar tot het stevig is. Rol dit tot een rolletje en vouw die dubbel en draai om elkaar heen tot je een hoorntje hebt. Steek een cocktail prikker in de onderkant en laat deze drogen. Verf de hoorntjes daarna goud.

Steek uit de witte en roze fondant met de mix 'n match face cutter oortjes uit. Steek in de oortjes een cocktailprikker en laat deze drogen. Steek een witte cirkel uit en leg deze op de cupcakes. Steek een hoorntje en de oortjes in de cupcake. Teken met de zwarte stift oogjes.

Rol de pastelkleuren fondant uit en steek verschillende bloemetjes uit. Plak deze met eetbare lijm rondom de hoorn en oortjes.

[Kijk voor een unicorn cupcake variant op Bakken.nl](https://www.bakken.nl)