



Baby girl cupcakes

Vier de geboorte van een meisje of een babyshower met deze leuke baby girl cupcakes!

Boodschappenlijstje



FMM Alphabet Tappits Art Deco Lower Case

CUTALPAD2
€ 4,85



Katy Sue Mould Balloons

CE0039
€ 11,59



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan

03-3118
€ 10,49



House of Marie Baking Cups Folie Baby Roze pk/24

HM4372
€ 3,39



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



Koekjes Uitsteker Ring Ø 6,5 cm

K047650
€ 2,88



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g

F20100
€ 2,85



FMM Mummy and Baby Elephant Cutter Set/4

CUTELEPHNT
€ 6,39



FunCakes Suikerparels Medium Zwart Glans 80 g

F51680
€ 3,39



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55

Overige benodigdheden voor baby girl cupcakes:

- 5 eieren
- 250 + 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- 200 ml water
- Poedersuiker om op uit te rollen

Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème aan zoals aangegeven op de verpakking en zet weg. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking en verdeel dit over de baking cups. Bak de cakejes in ongeveer 18-20 goudgeel en gaar. Laat afkoelen uit de vorm op het aanrecht.

Verdeel 500 gram fondant in 4 stukken en kleur deze lichtroze, roze en donkerroze. Houdt 1 deel wit. Rol de verschillende kleuren fondant uit op poedersuiker en steek zoveel cirkels (Ø 6,5 cm) uit als je nodig hebt en laat ze aan de lucht drogen. Rol het overgebleven fondant opnieuw uit maar iets dunner en steek olifantjes en hartjes uit. De oogjes van de olifantjes zijn zwarte parels. Maak met behulp van de siliconen mal een paar ballonnetjes.

Voor de letters gebruik je de tappits. Rol hiervoor het fondant flinterdun uit (1 mm) en snijd met het cutting wheel vierkantjes iets groter als de letters uit en laat dit 15 minuten aan de lucht drogen. Leg nu de juiste letter op een stukje fondant en tik de tappit zacht op tafel. De letters komen er op deze manier makkelijk uit. Plak alle onderdelen met wat eetbare lijm op de fondant cirkels. Maak met de eetbare stift een lijntje voor de ballonnen.

Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de slagroom smaakpasta. Doe dit in een spuitzak met spuitmond 1M en spuit mooie rozetten op de cakejes. Leg op elk cakeje een gedecoreerde fondant cirkel.

Recept voor 18 cupcakes.