



Chic Aubergine Veren Cupcakes

Maak deze cupcakes met de FunCakes Rolfondant Kleur van het Jaar Chic Aubergine. Deze kleur is perfect te combineren met de ondersteunende Boho Chic-collectie van FunCakes! De cupcakes zijn gedecoreerd met prachtige fondant veren en gemaakt met kleuren van de nieuwe fondantcollectie. Perfect voor elke gelegenheid!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,64



FunCakes Rolfondant Mystic Turquoise 250 g

F20205
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Tropical Orange 250 g

F20140
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Rosé White 250 g

F20295
€ 2,85



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

02-0-0151
€ 2,35



Dekofee Profi Brush 1

DF0703
€ 3,50



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g

F10130
€ 5,88



FunCakes Rolfondant Chic Aubergine 250 g

F20290
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Vintage Purple 250 g

F20300
€ 2,85



FunCakes Metallic Food Paint Dark Gold 30 ml

F45185
€ 6,45



FunCakes Baking Cups Roze / Wit pk/48

F84355
€ 3,19



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan

03-3118
€ 8,39



Karen Davies Siliconen Mould - Native Feathers

KD775
€ 5,86

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- FunCakes Smaakpasta Slagroom
- FunCakes Rolfondant Chic Aubergine 250 g
- FunCakes Rolfondant Rose White 250 g
- FunCakes Rolfondant Vintage Purple 250 g
- FunCakes Rolfondant Mystic Turquoise 250 g
- FunCakes Rolfondant Tropical Orange 250 g
- FunCakes Eetbare Metallic Verf Donker Goud
- FunCakes Tylo Poeder
- 250 g zachte ongezoeten roomboter
- 150 ml melk
- 5 eieren (ca. 250 g)

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Baking Cups Licht Roze
- FunCakes Baking Cups Wit
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Karen Davies Mal Veren
- Dekofee Profi Penseel 1

Maak de fondant veren het liefst 2 dagen van te voren, zodat het goed kan drogen.

Stap 1: Maak de fondant veren

Kneed alle kleuren FunCakes Rolfondant soepel en kneed er per kleur een mespuntje FunCakes Tylo Poederdoor heen. Bestuif de mal met de veertjes licht met maizena en schud het teveel eruit. Maak nu de veertjes naar keuze. Let op! Snijd het teveel aan fondant NIET weg met een mesje maar haal het weg met je vingers.

Laat de veertjes op een stuk verkreukeld keukenpapier overnacht liefst 2 dagen aan de lucht drogen. Als de veertjes goed droog zijn verf je de nerf van de veertjes goud.

Stap 2: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de cupcakevormpjes over de muffin tray. Maak 500 g van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking en verdeel dit over de cupcakesvormpjes. Bak de cupcakes in ongeveer 19 - 22 minuten goudbruin en laat ze vervolgens afkoelen.

Stap 3: Maak de Enchanted Cream®

Bereid 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta.

Stap 4: Decoreer de cupcakes

Doe de Enchanted Cream® in een spuitzak met spuitmond #1M en spuit mooie rozetten op de cakejes. Decoreer daarna met een fondant veertje.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke cupcakes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.