



Lente Cupcakes Grasveldje

Deze prachtig gedecoreerde cupcakes zijn perfect voor de lente. Maar staan ook schitterend op een prachtig gedekte Paastafel. De cupcakes maak je gemakkelijk en snel met de FunCakes Mix voor Cupcakes. Na het bakken maak je een schitterende grasveldje met royal icing gekleurd met groene icing color.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,87



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g

F10140
€ 4,21



FunCakes Rolfondant Spring Green 250 g

F20115
€ 2,42



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g

F20100
€ 2,42



FunCakes Rolfondant Tiger Orange 250 g

F20250
€ 2,42



FunCakes Rolfondant Teddy Bear Brown 250 g

F20245
€ 2,42



FunCakes Rolfondant Multipack Pastel Colours 5x100 g

F20355
€ 6,37



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30 g

F44145
€ 3,02



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green 30 g

F44130
€ 3,02



FunCakes Food Colour Gel Geel 30 g

F44115
€ 3,02



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,22



House of Marie Baking cups Wit - pk/48

HM0015
€ 2,76



JEM Small Hair/Grass Multi-Opening Nozzle #233

NZ233
€ 1,18



JEM Round Nozzle #3

NZ3
€ 1,18



PME Flower Blossom Plunger Cutter
set/4

FB550

€ 8,49

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g
- FunCakes Rolfondant Groen
- FunCakes Rolfondant Wit
- FunCakes Rolfondant Oranje
- FunCakes Rolfondant Lichtbruin
- FunCakes Rolfondant Multipack Pastel Kleuren
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- FunCakes Eetbare Keurstof Gel Bladgroen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- RD Eetbare stift - Zwart
- 5 eieren
- 250 gram ongezouten boter
- 30 ml water

Benodigheden

- House of Marie Cupcakevormpjes cup Wit - pk/50
- PME Bloesem Plunger Uitsteker Set/4
- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- JEM Small Hair/Grass Multi-Opening Nozzle #233
- JEM Round Nozzle #12
- JEM Round Nozzle #3
- Bakpapier
- Paaseitjes

Stap 1: Bak de glutenvrije cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes zoals aangegeven wordt op de verpakking. Verdeel de House of Marie Baking Cups Kraft in een muffin bakvorm en schep het beslag in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de oven in ca. 18 - 20 minuten gaar en laat deze vervolgens afkoelen op een afkoelrek.

Stap 2: Konijn en worteltjes boetseren

Begin met het boetseren van de konijntjes. Vorm hiervoor twee even grote balletjes fondant (of marsepein) en rol er kegels van. Een kegel is voor het hoofdje en de ander is voor het lijfje. Knip in een kegel de smalle bovenkant in, zodat je hier oortjes van kunt maken. Maak twee kleine rolletje van witte fondant en druk dit op de voorkant van de oortjes. Plaats het hoofdje op het lijfje en maak oogjes en een neusje. Maak pootjes door een rolletje van bruine fondant te maken en dit vast te plakken aan het lijfje. Rol voor het worteltje een beetje oranje fondant tot een puntje, plaats hier een paar sprietjes groene fondant in. Plaats het worteltje tussen de voorpootjes.

Stap 3: De FunCakes Royal Icing bereiden

Maak de FunCakes mix voor Royal Icing volgens de instructies op verpakking en kleur hiervan driekwart groen. Kleur van de overige icing een klein beetje oranje en de rest geel. Plaats

sputmondje 12 in een spuitzak en vul deze met de gele icing. Plaats spuitmondje 3 in een andere spuitzak en vul deze met de oranje icing. In de laatste spuitzak plaats je spuitmondje 233 en vul je deze met groene icing.

Stap 4: Kuikentjes spuiten

Maak de kuikentjes door de spuitzak met gele icing vlak boven een stuk bakpapier te houden en druk te geven tot er zich een bolletje van twee centimeter breed heeft gevormd. Beweeg nu de spuitzak langzaam opzij terwijl je blijft knijpen. Zo vorm je het lijfje van het kuiken. Spuit een rondje erboven als hoofd en spuit daarna met de oranje icing een snaveltje. Maak met de gele icing op het lijfje een smal streepje als vleugel. Zet met zwarte stift een stip voor het oogje en laat de kuikens drogen.

Stap 5: Cupcakes decoreren

Spuut grasmatjes op de cupcakes door het spuitmondje vlak boven de cupcake te houden, in de spuitzak te knijpen tot de icing tegen de cupcake komt en dan langzaam de spuitzak omhoog te bewegen tot je het gras lang genoeg vindt. Vul de oppervlaktes van de cupcakes. Leg op een deel van de cupcakes meteen na het spuiten een paar eitjes, dan blijven ze meteen vast zitten. Rol verschillende kleurtjes fondant uit en steek daar bloemetjes uit. Leg die op de nog natte icing. Plaats de konijntjes en de kuikens op de cupcakes. Laat alles drogen en uitharden. Vouw als laatste de cupcake wrappers in elkaar en zet het gedecoreerde cupcakes er in.

Stap 6: Geniet van jouw Lente Cupcakes met een grasveldje!