

de leukste taarten shop



Regenboog cupcakes

Volg de regenboog met deze cupcakes! De cupcakes maak je met de FunCakes mix voor cupcakes. Daarna rol je diverse kleuren fondant uit en vorm je hiervan de regenboog. Als laatste maak je een beetje royal icing om de wolkjes op de cupcakes te creëren. Perfecte cupcakes voor kinderen.

Boodschappenlijstje



Wilton Standaard Adapter/Koppelstuk

03-3139
€ 1,35



Rainbow Dust Essentials Eetbare Lijm
25g
RD9340
€ 4,95



PME Plastic Deegroller 15cm

PP85
€ 4,75



FunCakes Fondant Spring Green 250g
F20115
€ 2,85

de leukste taarten shop



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Royal Icing 450g

F10140
€ 4,95



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118
€ 10,69



FunCakes Fondant Mellow Yellow 250g

F20145
€ 2,85



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



Overige benodigdheden voor 24 cupcakes:

- 250 gram (room)boter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)
- Poedersuiker om op uit te rollen
- 12 ml water

Bak eerst de cupcakes, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Voor 20-24 cupcakes 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren (maat M, circa 250 gram) in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag mengen. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven in circa 18 minuten gaar. Laat de cupcakes goed afkoelen.

Kneed de witte fondant goed door en rol het uit op een beetje poedersuiker. Steek hier 24 rondjes uit met de round and wavy cutter (5 cm). Plak de rondjes met een beetje piping gel op de cupcakes. Kneed nu van iedere kleur circa 50 gram goed door en maak er dunne rolletjes van. Snijd de rolletjes in gelijke stukken en vorm er een regenboog van. Leg de regenbogen in een halve cirkel en snij de onderkant bij. Gebruik een beetje eetbare lijm om de regenbogen op de cupcakes te plakken.

Voor de royal icing zeef je 100 gram mix en meng je dit met 12 ml water voor een Royal Icing in stijve consistentie. Klop de mix en het water ca. 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing goed wit is, het niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Plaats spuitmondje 12 in een spuitzak en vul deze met de icing. Spuit nu kleine stipjes die een wolkje vormen op de cupcakes.

Tip: voor een spectaculair resultaat verdeel je het beslag voor de cupcakes in 4 delen en kleur je



deze met de Wilton Icing colors in de kleuren groen, rood, blauw en geel. Vul iedere baking cup achtereenvolgens met een laagje rood, geel, blauw en groen zodat het bakvormpje half vol is. Na het bakken heb je dan ook regenboog cupcakes.