



Mini gingerbread boy cakes

Maak prachtige mini taartjes voor de Kerst met dit recept van Wilton! Eerst bak je cupcakes, die je daarna omdraait tot schitterende mini gingerbread boy cakes. Wil je een meer winterse variant, dan kun je de mini cakes ook met sneeuwvlokken!

Boodschappenlijstje



PME Emporte-pièce Poussoir Flocon de Neige set/3

SF708
9,59 €



Rainbow Dust Essentials Tylo Poudre 50g

RD9300
5,29 €



Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 50g

RD9340
4,79 €



House of Marie Baking Cups Blanc pk/48

HM0015
3,25 €



Biscuits Emporte-pièce Smiley Anneau Ø 6 cm

K054013
3,19 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,49 €

Overige benodigdheden:

- 125 gram roomboter
- 2 eieren (circa 100 gram)

Vorbereiding (dit kan een paar dagen tevoren): Kneed een mespuntje tylose door 500 gram bruine fondant. Laat dit bij voorkeur een uur goed afgedekt rusten. Rol de fondant daarna uit op een beetje poedersuiker tot een plak van 4 mm en steek hier de gingerbread mannetjes uit en laat ze op een vel keukenpapier uitharden.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix, 125 gram (room)boter, 2 eieren en 2 eetlepels water en mix het in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Plaats de baking cups in de muffinplaat, vul deze met het beslag en bak de cupcakes in 18 minuten gaar. Laat afkoelen op een rooster.

Haal de papiertjes van de cupcakes, leg ze met de bodem naar boven en maak met de ronde uitsteker rechte, ronde cakes. Smeer de cake in met een beetje piping gel.

Kneed 500 gram witte fondant goed door en rol deze uit op een beetje poedersuiker. Bekleed hiermee de cakes. Deel de resterende fondant in 3 delen en kleur een deel roze en een deel rood. Rol de fondant uit en snij er met de multi ribbon cutter smalle stroken van. Plak deze op de zijanten van de cakes met een beetje eetbare lijm.

Decoreer de uitgeharde mannetjes met de gekleurde fondant. Maak stevige lijm door een beetje eetbare lijm door de fondant te mengen (tip: gebruik hiervoor een vork). En plak de mannetjes op de cakes.

Wil je de versie met sneeuwvlokken maken? Kneed daarna voor de sneeuwvlokken ook een mespuntje tylose door 500 gram witte fondant. Laat dit een uur afgedekt rusten en rol het uit op een beetje poedersuiker tot een plak van 4 mm. Steek hier met de snowflake plunger sneeuwvlokken uit. Druk voorzichtig een parel in het midden van de sneeuwvlokken en laat ze uitharden op een vel keukenpapier. En volg daarna bovenstaande omschrijving.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.