Verjaardag Cupcakes

Maak zelf nu deze vrolijke cupcakes met de cupcake mix van FunCakes. Met behulp van de stap voor stap instructies kun je deze cupcakes met verschillende patronen zelf maken. Maak deze verjaardags cupcakes met gele, roze en oranje FunCakes marsepein en diverse uitstekers. Je maakt de cupcakes helemaal af door er wat twinkle dust over te strooien.

Boodschappenlijstje

FMM 5 petal Rose cutter 75mm

CUTROP75
3,65 €

Silikomart Sugarflex Mould -Roses-

SLK351
15,15 €

FMM 5 petal Rose cutter 65mm

CUTROP65
3,25 €

Biscuits Emporte-pièce Oiseau 4,5 cm

K022018
2,00 €

Biscuits Emporte-pièce Anneau Pro Ø 7 cm

K095111
4,97 €

FMM 5 petal Rose cutter 50mm

CUTROP50
2,95 €

PME Flower Blossom Plunger Cutter set/4

FB550
9,99 €

PME Caissettes à cupcake Blanc pk/60

BC712
2,19 €

RD Essentials Edible Glue 50g

RD9340
4,79 €

FunCakes Pâte d’amande Passion Red 250 g

F28120
3,14 €

FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €

FunCakes Pâte d’amande Classic Pink 250 g

F28110
4,19 €

FunCakes Pâte d’amande Orange Sunset 250 g

F28140
4,19 €

FunCakes Pâte d’amande Golden Yellow 250 g

F28145
4,19 €

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking met 500gr FunCakes mix. Let er bij het maken van het beslag op dat je het niet luchtig klopt, dit voorkomt het te snel rijzen en daardoor het loslaten van de baking cups. Als de cupcakes bij het bakken een punt krijgen, is je oven waarschijnlijk te heet. Een paar graden lager zorgt er voor dat ze mooi vlak blijven bij het bakken.

Smeer de bovenkant van de cupcakes in met piping gel of abrikozen gelei. Heb je bij het bakken toch een bult op de cupcakes gekregen, snij deze er dan af. Rol de verschillende kleuren marsepein uit en steek er rondjes uit. Leg die op de cupcakes en druk ze voorzichtig aan. Je kunt eventueel voor het uitsteken de marsepein een structuurtje geven met een impression/texture mat of structuur roller.

Het riempje
Rol de marsepein uit en snij een bandje van met de Multi Ribbon cutter. Snij aan één kant een puntje. Maakt met de Quilting tool een stiknaadje langs de zijkant. Snij het bandje in tweeën. Steek met een spuitmondje #003 gaatjes in het riempje. Steek, om de gesp te maken, uit hetzelfde plakje marsepein een vierkantje. Gebruik het vierkantje dat twee maten kleiner is om uit het midden van het eerste vierkantje nog een vierkantje te steken. Leg het rechte bandje over de cupcake. Steek het bandje met het puntje door het gespje en leg deze sierlijk bovenop het eerste bandje.

De Plaque
Rol twee kleurtjes marsepein uit. Steek de Creative Plaque uit de ene kleur en uit de andere het vogeltje (Robin cutter). Denk er om de steker niet heen en weer te schuiven anders vervormt het vogeltje en past het niet meer in de Plaque. Steek uit het midden van de Plaque het vogeltje. Leg de andere kleur vogel in de Plaque en plaats het geheel op een cupcake. Decoreer met een bloemetje gemaakt met de Blossom cutter en plak eventueel een pareltje in het hart van het bloemetje.

De bloem
Rol drie kleuren marsepein uit. Steek hier verschillende maten bloemen uit met de 5 Petal Rose cutters. Leg de grootste op een cupcake (hieronder doe je geen cirkel van marsepein). Knijp van de andere twee bloemen de uiteinden van de blaadjes tot een puntje. Leg de middelste maat bloem op een cupcake en leg de kleinste maat er op zó dat de blaadjes niet recht op elkaar liggen. Rol een bolletje marsepein uit in een derde kleur en plak op het midden van de bloem als een hartje.

De roos
Rol een stukje marsepein uit en steek hiervan rozenblaadjes. Leg ze een beetje gekruld op een cupcake, de dikke kanten bij elkaar. Druk een andere kleur marsepein stevig in de siliconenmal (Roses Gallore). Haal het roosje er uit door de mal te buigen en leg het roosje op de blaadjes.

Maakt het geheel extra vrolijk met Magic Sparkle Dust of doe een paar leuke lintjes aan de cupcake standaard. Fijne verjaardag!