



Fleurige Paascupcakes

Deze vrolijke cupcakes zijn super leuk om te maken voor de Paasdagen. Blogger: Aukje's wereld heeft deze leuke cupcakes gemaakt aan de hand van spullen uit onze webshop. Maak ze nu gemakkelijk zelf of samen met de kinderen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
3,87 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
4,33 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1 kg

F20500
8,07 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte-Vert Feuille - 28g

04-0-0047
2,20 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750
1,91 €



Wilton Poche à Douille Jetable 40cm pcs/12

03-3102
5,82 €



Patisse Rouleau Pâte à Sucre 20cm

P02066
5,52 €



FunCakes Mix pour Bavarois Fraise 150 g

F54305
5,31 €



FunCakes Medley Paillettes -Joyeuses Pâques- 65g

F52975
2,68 €



FunCakes Décors en Sucre Pâques Set/14

F50260
2,45 €



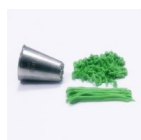
ScrapCooking Décors en sucre - Lapin / Carotte Set/8

SC6992
5,99 €



Wilton Recipe Right® Mini Moule à Muffin 24 Cavités

03-0-0017
10,53 €



JEM Small Hair/Grass Multi-Opening Nozzle #233

NZ233
1,18 €



PME Butterfly Plunger Cutter set/3

BU910
8,03 €



PME Mini Caissettes à cupcake Pastel
pk/100

BC721
2,29 €

Ingrediënten

- Funcakes Bakmix voor cupcakes 500g
- Funcakes mix voor Botercrème
- Funcakes rolfondant Wit
- FunCakes rolfondant Roze
- FunCakes Sprinkle Medley Vrolijk Pasen 65g
- FunCakes Mix voor Bavarois Aardbei 150g
- Wilton Eetbare Kleurstof Bladgroen - Icing Color
- FunCakes Suikerdecoratie Pasen Set /14
- FunCakes Eetbare Lijm
- ScrapCooking Suikerdecoraties Konijn/Wortel Set/8
- 150 g + 250 g roomboter
- 5 eieren
- 125 ml + 60 ml water
- 250 ml slagroom

Benodigheden

- PME Mini Cupcakevormpjes Pastel pk/100
- Patisse Fondantroller 20cm
- Wilton Recipe Right Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 40cm, pk/12
- PME Vlinder Plunger Uitsteker Set/3
- JEM Small Hair/Grass Multi-Opening Nozzle #233

Stap 1: Bereiden van de Botercrème

Meng 125 g mix met 125 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 150 g ongezouten boter in ca. 5 minuten zacht. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème in ca. 10 minuten.

Stap 2: Maak de FunCakes bakmix voor Cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur: 500 g mix, 250 g (room)boter en 5 eieren (250 g). Meng in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. 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 oven in ca. 18-20 minuten gaar. Laat de cupcakes afkoelen op het aanrecht.

Stap 3: Maak de Aardbei Bavarois vulling

Klop 250 ml slagroom lobbijg. Meng 50 g bavaroismix met 60 ml lauw water en spatel dit mengsel voorzichtig door de slagroom. Als de cupcakes afgekoeld zijn, vul je ze met de bavarois vulling. Je maakt met een appelboor voorzichtig een holte in de cupcake en spuit met een spuitzak de bavarois vulling in de cupcake.

Stap 4: Decoreer de Cupcakes

Voor het decoreren van de cupcakes zijn er twee varianten: je hebt de opgespoten cupcakes met botercreme en de cupcakes met fondant erop. Doe voor het maken van de grascupcakes de groene botercreme in een spuitzak waar je het speciale gras-spuitmondje in hebt gedaan, zodat je mooie dunne grassliertjes kunt spuiten. Zet je spuitmond recht op de cupcakes en knijp voorzichtig in je spuitzak totdat de botercreme omhoog komt. Leg vervolgens de suikerdecoraties in het gras.

Voor het maken van de fondant cupcakes kneed je eerst het fondant wat soepeler zoals aangegeven op de verpakking. Vervolgens rol je de fondant glad uit zodat je er een rondje uit kunt steken die mooi op de cupcake past. Je kunt het beste een beetje poedersuiker op je snijplank strooien voordat je de fondant uitrolt, zodat de fondant niet blijft plakken. Voordat je de fondant op de cupcake legt, smeer je een klein beetje botercreme op de cupcake voordat je de fondant bevestigd (als een soort lijm), zodat de fondant niet van de cupcake valt.

Om de kleinere stukjes fondant te bevestigen, kun je onze eetbare lijm van Funcakes gebruiken, zodat deze goed bevestigd blijft op de cupcake.

Stap 5: Geniet van de Fleurige Paascupcakes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door: [Aukje's wereld](#)