



Lentecakejes

Maak vrolijke Lentecakjes met geel glazuur, fondant vlinders en suikerbloemen. Zo haal jij een heerlijke geur in je keuken en natuurlijk ook de vrolijke Lente.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 1kg

F10505
6,75 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100
2,85 €



Patisse Mini Moule à Pain 8 Cavités

P03515
21,65 €



PME Emporte-pièce Poussoir Papillon set/3

BU910
10,15 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Rolfondant Wit 250 g
- Culpitt Suikerdecoratie Madeliefjes Wit pk/12
- FunCakes Magic Roll-out Powder 225g
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 5 eieren

Benodigheden

- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- Patisse Mini Broodvorm 8 vaks
- PME Vlinder Plunger Uitsteker Set/3

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 250 gram (room) boter en 5 eieren (250 gram) en klop het in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet de mini loaf pan in met cake release. Schep het beslag in de vier cake vormpjes en bak de cake in ongeveer 60 minuten gaar. Laat na het bakken de cakejes afkoelen op een taartrooster.

Stap 2: Fondant bereiden

Kneed 100 gram witte fondant even door, rol het dun uit op een met Magic Roll-Out Powder bestrooid werkblad en steek vlinders uit met de plunger cutter.

Stap 3: Decoreer de cakejes

Smelt 200 gram FunCakes Dip 'n Drip Wit samen met FunCakes Kleurstof Geel even in de magnetron en doe dit in een spuitzak. Knip het puntje van de spuitzak en giet de gele drip over de afgekoelde cakejes. Decoreer de cakejes met de vlindertjes, gele sugar dots, witte mimosa's en suikerbloemen.

Stap 4: Geniet van de Lentecakejes!