



Kroon Cupcakes

Deze Kroon Cupcakes mogen niet ontbreken op 27 april! De cupcakes maak je met de FunCakes Bakmix voor Cupcakes. Geef ze na het bakken een koninklijk tintje door een prachtige gele kroon van fondant boven op de toef te leggen. De kroon versier je met schitterende jelly diamonds. Perfect als bakactiviteit met de kinderen tijdens Koningsdag!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
3,87 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450 g

F10140
4,21 €



FunCakes Pâte à Sucre Mellow Yellow 250 g

F20145
2,42 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Mauve 30 g

F44120
3,02 €



FunCakes Pâte Aromatisante Orange 120 g

F56305
5,01 €



FunCakes Comestible Jelly Diamonds Clear pk/20

F51825
2,68 €



FunCakes Comestible Jelly Diamonds Sky Blue pk/20

F51835
2,68 €



FunCakes Comestible Jelly Diamonds Pink pk/20

F51830
2,68 €



RD Essentials Edible Glue 50g

RD9340
4,07 €



FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11

F85110
3,22 €



House of Marie Baking Cups feuille argentée pcs/24

HM2019
2,88 €



PME Cookie Cutter Crown Série/2

SC617
1,69 €



PME plastic rolling pin, 15 cm

PP85
3,78 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g
- FunCakes Rolfondant Mellow Yellow 250 g
- FunCakes Food Colour Gel Paars
- FunCakes Smaakpasta Sinaasappel
- FunCakes Eetbare Jelly Diamonds Clear pk/20
- FunCakes Eetbare Jelly Diamonds Sky Blue pk/20
- FunCakes Eetbare Jelly Diamonds Pink pk/20
- RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm-
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 gram (room)boter
- 55 ml water

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- House of Marie Baking Cups Folie Zilver pk/24
- JEM Round Nozzle #12
- PME Star Cutter Set/3
- PME Cookie Cutter Crown set/2
- PME Non Stick Muffin Pan
- PME kunststof roller Glad 15 cm
- Keukenpapier

Stap 1: Bak de cupcakes

Meng 500 gram FunCakes Mix voor Cupcakes, de boter en de eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Mix de sinaasappel smaakstof door het beslag heen. Verdeel de papieren bakvormpjes in de bakvorm en schep het beslag met een lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in een voorverwarmde oven op 180°C in circa 18 minuten gaar.

Stap 2: Maak de fondant kroontjes

Voor de kroontjes rol je de gele fondant dun uit tot circa 3 mm en steek hier de kroontjes met de uitsteker kroontjes uit. Steek met de ster uitsteker uit ieder kroontje een ster. Plaats alle kroontjes op een vel keukenpapier en spray met de lustre spray de kroontjes goud. Laat de kroontjes minstens een half uur drogen. Plak hierna de jelly diamonds op de kroontjes met behulp van een beetje eetbare lijm.

Stap 3: Maak de royal icing

Maak de Royal Icing zoals beschreven op de verpakking. Plaats spuitmondje 12 in een spuitzak en vul deze met de icing. Spuit hiermee op alle cupcakes een klein toefje. Buig de kroontjes een beetje rond en plaats ze op de toef.



Stap 4: Geniet van je heerlijke Kroon Cupcakes tijdens Koningsdag!