



Cupcakes Kerstboom

Maak leuke mini kerstboompjes voor op je cupcakes. Gebruik de ijskristal- en de kerstboom uitsteker en maak in een handomdraai prachtige gedecoreerde Kerst cupcakes. Laat je fantasie de vrije loop en gebruik verschillende kleuren marsepein of fondant voor het versieren van de kerstboompjes. Met Kerst maak jij je cupcakes net iets specialer.

Boodschappenlijstje



PME Rouleau à Pâtisserie en Plastique
15cm

PP85
4,75 €



FunCakes Pâte à Sucre Spring Green
250g

F20115
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Fire Red 250g

F20120
2,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
250g

F20100
2,85 €



Bak de cupcakes volgens het recept op de verpakking. Mochten de cupcakes na het bakken een bolletje hebben, snij ze dan vlak af op de hoogte van de baking cup. Smeer de bovenkanten van de cupcakes in met piping-gel of abrikozengelei.

Rol de witte fondant uit en steek hier met de koekjes uitsteker ijskristallen uit. Laat deze ijskristallen ongeveer 15 minuten liggen om op te stijven. Plaats ze daarna op de cupcakes.

Rol de groene fondant uit. Steek hier voor ieder boompje van iedere maat ster er drie sterretjes uit. Plak ze op elkaar van groot naar klein, steeds een beetje gedraaid zodat de sterretjes elkaar niet precies overlappen.

Plaats het boompje op de cupcake. Rol nu voor de kerstbaltjes, kleine balletjes van de rode fondant. Plak deze met behulp van de Flute/vein tool op de boompjes.

Tip: Je kan voor de kerstbaltjes natuurlijk ook FunCakes Suikerpereels gebruiken.