



## Baby girl cupcakes

Vier de geboorte van een meisje of een babyshower met deze leuke baby girl cupcakes!

## Boodschappenlijstje



**FMM Emporte-pièce Tappit Alphabet Minuscule Art Deco**

CUTALPAD2  
4,85 €



**Katy Sue Moule en Silicone Ballons**

CE0039  
15,09 €



**Wilton Recipe Right Moule à Muffins**

03-3118  
10,69 €



**House of Marie Baking Cups Foil Rose Bébé pk/24**

HM4372  
3,45 €



**FunCakes Mix pour Cupcakes 500g**

F10105  
4,55 €



**FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g**

F10125  
4,07 €



**FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g**

F20100  
2,85 €



**FMM Emporte-pièce Maman et Bébé Éléphant**

CUTELEPHNT  
6,39 €



**FunCakes Perles en Sucre Medium Brillant Noir 80g**

F51680  
3,59 €



**FunCakes Food Colour Gel Rose 30g**

F44110  
3,65 €

Overige benodigheden voor baby girl cupcakes:

- 5 eieren
- 250 + 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- 200 ml water
- Poedersuiker om op uit te rollen

Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème aan zoals aangegeven op de verpakking en zet weg. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking en verdeel dit over de baking cups. Bak de cakejes in ongeveer 18-20 goudgeel en gaar. Laat afkoelen uit de vorm op het aanrecht.

Verdeel 500 gram fondant in 4 stukken en kleur deze lichtroze, roze en donkerroze. Houdt 1 deel wit. Rol de verschillende kleuren fondant uit op poedersuiker en steek zoveel cirkels (Ø 6,5 cm) uit als je nodig hebt en laat ze aan de lucht drogen. Rol het overgebleven fondant opnieuw uit maar iets dunner en steek olifantjes en hartjes uit. De oogjes van de olifantjes zijn zwarte parels. Maak met behulp van de siliconen mal een paar ballonnetjes.

Voor de letters gebruik je de tappits. Rol hiervoor het fondant flinterdun uit (1 mm) en snijd met het cutting wheel vierkantjes iets groter als de letters uit en laat dit 15 minuten aan de lucht drogen. Leg nu de juiste letter op een stukje fondant en tik de tappit zacht op tafel. De letters komen er op deze manier makkelijk uit. Plak alle onderdelen met wat eetbare lijm op de fondant cirkels. Maak met de eetbare stift een lijntje voor de ballonnen.

Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de slagroom smaakpasta. Doe dit in een spuitzak met spuitmond 1M en spuit mooie rozetten op de cakejes. Leg op elk cakeje een gedecoreerde fondant cirkel.

Recept voor 18 cupcakes.