



Flamingocupcakes

Ze zijn hard op weg de nieuwe unicorns te worden: flamingo's! Op een tropisch tuinfeestje zijn deze flamingocupcakes een graag geziene gast. Wil je echt uitpakken? Maak dan ook [de flamingotaart](#) erbij!

Boodschappenlijstje



Biscuits Emporte-pièce Anneau Ø 6,5 cm

K047650
3,39 €



House of Marie Baking Cups feuille argentée pcs/24

HM2019
3,39 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin 12 Cavités

03-3118
10,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Hot Pink 250 g

F20185
2,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Poches à douille 30 cm pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte Aromatisante Framboise 120 g

F56240
5,89 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren
- 500 gram ongezouten roomboter
- 200 ml water
- Verse frambozen
- Flamingo's op eetbaar papier (Bestel [hier](#))

Rol één dag van tevoren de fondant uit tot een dikte van 2-3 mm en steek hieruit rondjes. Laat dit een dag drogen. Knip daarna dezelfde maat rondjes uit het flamingopapier en plak ze met piping gel op de fondant.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram Mix voor Botercrème en 500 gram Mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de basisrecepten voor [botercrème](#) en [cupcakes](#). Doe de baking cups in de muffinpan en vul ze tot ongeveer twee derde met beslag. Druk in elke cupcake drie frambozen en bak ze in 18-20 minuten gaar. Als je mix over hebt bak je nog een lading op dezelfde manier. Laat ze afkoelen op het aanrecht. Roer naar smaak frambozensmaakstof door de botercrème. Doe dit vervolgens in een spuitzak met spuitmond #1M en draai mooie rozetten op de cupcakes. Leg hier een fondant rondje met flamingo bovenop.

[Nog meer flamingo cupcakejes op Bakken.nl](#)