



Cupcakes Kerst

Tijdens de Kerst mogen prachtige gedecoreerde cupcakes natuurlijk niet ontbreken. Bak de cupcakes met de cupcake mix van FunCakes voor een heerlijke smaak. Versier ze na het bakken met diverse kleuren fondant. Gebruik als finishing touch prachtige zilveren parels. Deze cupcakes zijn natuurlijk ook heerlijk als onderdeel van een dessert!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



Biscuits Emporte-pièce Smiley Anneau
Ø 6 cm

K054013
2,71 €



PME 5 petal cutter 35mm

FP507
1,00 €



PME Caissettes à Cupcakes Argent
Métallisé pcs/30

BC812
2,79 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
5,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
250 g

F20100
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Spring Green
250 g

F20115
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Fire Red 250 g

F20120
2,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Perles en Sucre Petit Argent
Métallique 80 g

F51770
4,89 €

Overige benodigdheden:

- Boter
- Eieren

Bak 12 cupcakes volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking van de FunCakes mix voor Cupcakes. Laat de cupcakes afkoelen. Smeer de bovenkant in met de piping gel of de abrikozen gelei.

Kneed de rode fondant goed door en rol deze uit op de suikerbakkerspoeder. Steek de bloemen uit. Om ze mooi bol te maken kan je met een balltool de blaadjes wat ronder maken.

Als je ze laat drogen in een rond schaaltje komen ze mooi in vorm. Rol de groene fondant uit en steek met de ivy leaf plunger de klimopblaadjes uit. Stempel de nerfjes er in door op het knopje te drukken.

Steek ook de 6 cm rondjes uit van wit fondant en leg deze op de cupcakes. Plak de blaadjes met edible glue of de piping gel op de cupcakes. Plak hierna de bloemen er op. Rol een balletje witte fondant en plak die als hart op de bloemen. Plak hier omheen de zilveren parels.