



Recept Carnavalscupcakes

Maak als carnavalstraktatie deze leuke carnavalscupcakes met fondant decoraties. In het recept wordt uitgelegd hoe je de cupcakes en de decoraties maakt.

Boodschappenlijstje



PME Caissettes à Cupcakes - Couleur Arc-en-ciel - pcs/100

BC951
8,35 €



FunCakes Pâte à Sucre Spring Green 250 g

F20115
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Pretty Pink 250 g

F20190
2,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Sea Blue 250 g

F20130
2,85 €



FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11

F85110
3,79 €



FunCakes Nonpareils Mélange Disco 80g

F51565
2,65 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Fire Red 250 g

F20120
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Mellow Yellow 250 g

F20145
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Tropical Orange 250 g

F20140
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Royal Purple 250 g

F20200
2,85 €

Overige benodigdheden voor Carnavalscupcakes:

- 500 gram zachte ongezouten roomboter
- 5 eieren
- 200 ml water
- Jam naar keuze
- Satéprikkers

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C graden). Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes en 200 gram FunCakes mix voor Botercrème klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg verschillende kleuren baking cups in de muffinpan en vul ze tot tweederde met beslag. Bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar en laat ze uit de pan afkoelen op het aanrecht.

Rol alle kleurtjes fondant dun uit (50 gram van elke kleur), snijd met een scherp mesje smalle strookjes en rol deze om een satéprikker. Laat dit een uurtje drogen. Maak met de achterkant van de #1M spuitmond een holte in de cupcakes en vul dit op met jam naar keuze. Doe de spuitmond in een spuitzak, vul met botercrème en maak een mooie toef of rozet op de cupcakes. Op de helft van de cupcakes strooi je discodip. De andere helft decoreer je met op maat gesneden fondant serpentine.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.