



## Kerstcupcakes

De Kerstdagen zijn de perfecte tijd om allerlei lekkers te maken. Maak nu zelf de heerlijkste cupcakes en versier ze in Kerstsfeer. De cupcakes bak je natuurlijk met de FunCakes mix voor cupcakes. Gebruik diverse soorten plunger uitstekers om de cupcakes te versieren. Je maakt de cupcakes helemaal af met prachtige gouden kaarsjes!

## Boodschappenlijstje



Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 50g

RD9340  
4,79 €



PME Emporte-pièce Poussoir Flocon de Neige set/3

SF708  
9,59 €



Biscuits Emporte-pièce Anneau Pro Ø 7 cm

K095111  
5,85 €



PartyDeco Bougies Rose/Or pk/15

SCP-10-019ME  
1,39 €



House of Marie Baking Cups Foil Or pk/24

HM2026  
3,39 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100  
2,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105  
3,64 €



FunCakes Perles en Sucre Medium Métalliques Or 80g

F51650  
5,35 €

Bak de cupcakes volgens het recept op de verpakking van de FunCakes mix voor Cupcakes.

We beginnen met het uitsteken van de hulstblaadjes in diverse afmetingen. Beschilder deze met de Rainbow Dust Metallic Food Paints. Steek voor de kerstboom van alle drie de verschillende maten snowflake uitsteker er vier uit en laat ze hard worden. Je plakt de decoraties het makkelijkst op de cupcakes als de verf droog is (duurt ongeveer 15 minuten).

Het mooiste zijn de cupcakes te decoreren als ze vlak zijn. Mochten er naar het bakken bolletjes op zitten dan kan je die het beste er af snijden ter hoogte van de rand van de baking cups. Smeer de bovenkanten in met piping gel of abrikozen gelei. Rol de witte fondant uit en steek er rondjes uit die precies de cake afdekken. Leg deze op de cupcakes en druk ze voorzichtig aan. Smeer nu de zijkanten van de plakjes op de alle cupcakes in met piping gel of edible glue en rol de randjes door de Pearlized sugar. Plak de decoraties op de cupcakes en steek de kaarsjes in een aantal cupcakes. Je kan eventueel rode parels plakken op de hulstblaadjes.

Plak nu voor de kerstboom, de hard geworden snowflakes op elkaar. Begin met de vier grootste en zorg dat ze niet precies op elkaar liggen en je een mooi vol boompje krijgt. Plaats hierna de vier middelste en dan de drie kleinere. Snij de laatste in tweeën en snij dan van een helft de “veertjes” los. Plak aan beide zijkanten van de halve een “veertje”. Plak het topje op de boom, plaats de boom op een cupcake en schilder de puntjes goud.

Voor een mooi resultaat kan je de cupcakes rangschikken op een standaard. Zorg er wel voor dat de cupcakes met kaarsje op de onderste laag komen.

Tip: Voeg een mespuntje gemalen kruidnagel (1/8 theelepel) en 200 gram kleingesneden gedroogd fruit toe aan het beslag voor een heerlijke Kerstcake.