



Feestelijke ballon hondjes

Het wordt pas echt feest met deze feestelijke ballon hondjes! Deze cupcakes met discodip en geboetseerde fondant hondjes zijn geschikt voor iedere feestje en natuurlijk super leuk voor een kinderfeestje!

Boodschappenlijstje



Emporte-pièce Anneau Pro Ø7cm

K095111
5,85 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



FunCakes Pâte à Sucre Spring Green
250g

F20115
2,85 €



FunCakes Colle Alimentaire 50g

F54755
3,25 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Nonpareils Discomix 250g

F51605
5,19 €



FunCakes Pâte à Sucre Tropical Orange
250g

F20140
0,86 €

Overige benodigdheden voor 8 hondjes:

- 125 gram boter
- 2½ ei (circa 125 gram)
- Keukenpapier

We maken eerst de hondjes. Kneed hiervoor een stukje fondant goed door en maak er een rolletje van. Vorm hiervan vier gelijke stukjes voor de poten, twee voor de oren, één voor de nek, één voor de kop en één voor de staart. Maak de laatste aan het eind een stukje dunner, alsof de ballon daar leeg is. Maak ook een klein tuitje voor de neus. Plak de onderdelen met eetbare lijm aan elkaar en laat de hondjes, ondersteund door keukenpapier, drogen.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix voor cupcakes, 125 gram boter en de eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in ca. 18-20 minuten. Laat de cupcakes afkoelen.

Besmeer de bovenkanten in met piping gel. Kneed de witte fondant goed door en rol het dun uit. Steek hier rondjes uit en plak deze op de cupcakes. Vul een schaalpje met de discodip. Smeer de fondant rondjes in met piping gel en druk deze voorzichtig in de discodip. Plaats daarna de hondjes met een beetje piping gel op de cupcakes.