



Kikker cupcakes

Help! Kikkers op de tafel! In dit recept leggen we uit hoe je zelf deze grappige kikker cupcakes maakt.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Grass green pk/48

HM0091
3,39 €



Emporte-pièce Anneau Pro Ø7cm

K095111
5,85 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



FunCakes Colour Dust Soft Pink

F45210
3,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Pretty Pink 250g

F20190
2,85 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,45 €



FunCakes Colour Dust Ivy Green

F45240
3,49 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- 5 eieren
- Abrikozenjam
- IJslepel

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes aan volgens de aanwijzingen op de verpakking of in dit basisrecept. Doe de baking cups in de muffinpan en vul tot twee derde met beslag met de ijslepel. Bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht.

Kneed de witte fondant goed door en hou een klein stukje apart. Kleur het grote deel groen en rol dit uit op een met suikerbakkerspoeder bestoven werkblad tot een dikte van circa 3 mm. Steek hier genoeg rondjes uit om alle cupcakes mee te bekleden. Smeer de cupcakes in met een beetje verwarmde jam en plak de fondant rondjes erop.

Maak met de dresden tool een mondje en de neusgaten. Steek met de mini plunger witte rondjes uit. De ogen maak je door twee gelijke bolletjes groen fondant plat te drukken, de witte rondjes op te plakken en hierin een parel te drukken. Laat ze even iets drogen.

Maak twee rolletjes groen fondant van dezelfde grootte, zorg ervoor dat een kant dikker is en druk ze iets plat. Druk het smalle gedeelte ook plat en snijd hier de tenen in. Zet de cupcakes op hun kant plak de poten met wat eetbare lijm tegen de zijkant aan. Plak de ogen bovenop vast met wat eetbare lijm. Geef een aantal kikkers een blush met de soft pink en ivy green dust.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.