



Baby girl cupcakes

Vier de geboorte van een meisje of een babyshower met deze leuke baby girl cupcakes!

Boodschappenlijstje



FMM Alphabet Tappits Art Deco Lower Case

CUTALPAD2
4,12 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin 12 Cavités

03-3118
8,92 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
3,87 €



Biscuits Emporte-pièce Anneau Ø 6,5 cm

K047650
2,88 €



FMM Mummy and Baby Elephant Cutter Set/4

CUTELEPHNT
5,43 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Rose 30 g

F44110
3,02 €



Katy Sue Mould Balloons

CE0039
9,85 €



House of Marie Baking Cups Folie rose bébé pcs/24

HM4372
2,88 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
4,33 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250 g

F20100
2,42 €



FunCakes Perles en Sucre Moyennes Noir Brillant 80 g

F51680
2,88 €

Overige benodigdheden voor baby girl cupcakes:

- 5 eieren
- 250 + 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- 200 ml water
- Poedersuiker om op uit te rollen

Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème aan zoals aangegeven op de verpakking en zet weg. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking en verdeel dit over de baking cups. Bak de cakejes in ongeveer 18-20 goudgeel en gaar. Laat afkoelen uit de vorm op het aanrecht.

Verdeel 500 gram fondant in 4 stukken en kleur deze lichtroze, roze en donkerroze. Houdt 1 deel wit. Rol de verschillende kleuren fondant uit op poedersuiker en steek zoveel cirkels (Ø 6,5 cm) uit als je nodig hebt en laat ze aan de lucht drogen. Rol het overgebleven fondant opnieuw uit maar iets dunner en steek olifantjes en hartjes uit. De oogjes van de olifantjes zijn zwarte parels. Maak met behulp van de siliconen mal een paar ballonnetjes.

Voor de letters gebruik je de tappits. Rol hiervoor het fondant flinterdun uit (1 mm) en snijd met het cutting wheel vierkantjes iets groter als de letters uit en laat dit 15 minuten aan de lucht drogen. Leg nu de juiste letter op een stukje fondant en tik de tappit zacht op tafel. De letters komen er op deze manier makkelijk uit. Plak alle onderdelen met wat eetbare lijm op de fondant cirkels. Maak met de eetbare stift een lijntje voor de ballonnen.

Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de slagroom smaakpasta. Doe dit in een spuitzak met spuitmond 1M en spuit mooie rozetten op de cakejes. Leg op elk cakeje een gedecoreerde fondant cirkel.

Recept voor 18 cupcakes.