



Cupcakes Baby Boy

Geboorte cupcakes zijn de perfecte traktaties als er een baby geboren is. Deze prachtige baby boy cupcakes zijn versierd met blauwe of witte cirkels van FunCakes fondant. Steek met de baby voetjes uitstekers schattige kleine voetjes uit. Maak deze jongens geboorte cupcakes helemaal af met een randje van witte en blauwe parels.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



FMM Emporte-pièce Pieds de Bébé

CUTBABYFT
4,79 €



PME Rouleau à Pâtisserie en Plastique 15cm

PP85
4,75 €



Emporte-pièce Anneau Pro Ø7cm

K095111
5,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100
2,28 €



FunCakes Pâte à Sucre Sea Blue 250g

F20130
2,28 €

Overige benodigdheden voor 12 cupcakes:

- 3 eieren (ca. 125 gram)
- 125 gram (room)boter

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 250 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 125 (room)boter en 3 eieren (125 g). Meng in 4 minuten op 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 de oven in ca. 18-20 minuten gaar. Laat ze na het bakken afkoelen op een rooster.

Kneed de witte en de blauwe fondant goed door en rol dit uit tot een dikte van ongeveer 3 à 4 mm. Steek hier met de ronde uitsteker 12 cirkels uit. Smeer met behulp van het penseeltje eetbare lijm op de onderkant van de fondant en plak ze op de cupcakes.

Rol nogmaals beide kleuren fondant uit, tot een dikte van 2 mm. Steek hier 12 blauwe en 12 witte voetjes uit. Plak de voetjes in paren midden op de cupcakes. Smeer een beetje lijm langs de randen van de cirkels en plak de suikerparels er op. Laat het geheel een uurtje drogen.