



Unicorn cupcakes

Deze unicorn cupcakes hebben een schattig snoetje en passen perfect bij een unicorn taart!

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Lilac pk/48

HM1234
3,39 €



House of Marie Baking Cups Light Rose pk/48

HM1210
3,39 €



House of Marie Baking Cups Light Bleu pk/48

HM1241
3,39 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,45 €



FunCakes Colour Dust Pink Rose

F45280
3,49 €



FunCakes Feutre Alimentaire Noir

F45500
3,25 €



FMM Emporte-pièce Visage d'Animal Mix 'N' Match

CUTANIMFS
6,95 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



FunCakes Pâte à Sucre Multipack Couleurs Pastel 5x100g

F20355
5,99 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100
2,28 €

Overige benodigdheden:

- 125 gram (room) boter
- 2,5 eieren
- 125 ml water
- Cocktail prikkers

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) Mix 250 gram FunCakes mix voor Cupcakes met 2,5 eieren en 125 gram boter. Verdeel de baking cups over de muffin pan en vul deze met het beslag. Bak gedurende 18-20 min gaar en bruin en laat ze afkoelen op het aanrecht.

Rol witte en gele fondant uit en steek met de wavy edge cutter diverse cirkels uit. Smeer een beetje eetbare lijm op de cupcakes en leg de fondant cirkels er bovenop.

Kneed de witte fondant met wat tylo poeder door elkaar tot het stevig is. Rol dit tot een rolletje en vouw die dubbel en draai om elkaar heen tot je een hoorntje hebt. Steek een cocktail prikker in de onderkant en laat deze drogen. Verf de hoorntjes daarna goud.

Steek uit de witte en roze fondant met de mix 'n match face cutter oortjes uit. Steek in de oortjes een cocktailprikker en laat deze drogen. Steek een witte cirkel uit en leg deze op de cupcakes. Steek een hoorntje en de oortjes in de cupcake. Teken met de zwarte stift oogjes.

Rol de pastelkleuren fondant uit en steek verschillende bloemetjes uit. Plak deze met eetbare lijm rondom de hoorn en oortjes.

[Kijk voor een unicorn cupcake variant op Bakken.nl](https://www.bakken.nl)