



Bloemen Cupcakes

Verras je familie en vrienden met deze leuke traktatie! Bak zelf eenvoudig cupcakes en maak er deze prachtige bloemen cupcakes van. De cupcakes zijn ideaal als traktatie op school.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Polkadot Rouge pk/48

HM0114
3,39 €



Emporte-pièce Anneau Pro Ø7cm

K095111
5,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Spring Green 250g

F20115
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Fire Red 250g

F20120
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Mellow Yellow 250g

F20145
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Maroon Brown 250g

F20150
2,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Tropical Orange 250g

F20140
2,85 €



Voor 20 cupcakes.

Overige benodigdheden:

- Lolly's (bijvoorbeeld druivensuiker-lolly's)
- 250 g (room)boter
- 5 eieren (250 g)

Voor 20-24 cupcakes: 500 g mix, 250 g (room)boter en 5 eieren (250 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.

Haal ze na het bakken meteen uit de muffinbakvorm en laat ze op een rooster afkoelen.

Kneed de gele, oranje en rode fondant goed door. Rol de fondant uit op een beetje suikerbakkerspoeder. Steek voor iedere lolly twee bloemen uit.

Plak met een beetje piping gel de bloemen op elkaar. Doe een beetje piping gel op de achterkant van de lolly (ter hoogte van het stokje). Steek nu het lollystokje in het midden van de bloem en schuif de bloemen tegen de lolly aan. Plaats de lolly met het stokje omhoog, zodat de fondant goed kan drogen.

Rol nu de groene fondant en steek hier de blaadjes uit, je hebt ongeveer 1 á 2 blaadjes nodig per lolly. Rol daarna de bruine fondant uit en steek hier rondjes uit. Plak de rondjes met een beetje piping gel op de cupcakes. Steek de blaadjes samen met de lolly's in de cupcakes.