



Cupcake Emmertje met zand en schelpen

6 - 8 cupcakes



Voor ervaren bakkers

● up to 60 Min.



1 Cupcakes bakken:

Bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat ze afkoelen. Zet anderhalve cupcake op elkaar en snijd de randen wat bij zodat het de vorm van een emmer krijgt (taps)



Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 170 °C
Baktijd: 20 - 24 Minuten

2 Fondant en botercrème:

Kleur het fondant met de kleurstoffen. Je hebt 3 kleuren fondant nodig: wit, geel en blauw. Van blauw heb je het meeste nodig. Maak de botercrème volgens de bereidingswijze op de verpakking.

3 Cupcakes decoreren:

Rol de blauwe fondant uit tot een dunne plak en snijd een strook uit die zo breed is als de hoogte van je cupcake en zo lang is dat je de cupcake er in kan rollen en geheel bedekken. Smeer de cupcake aan de zijkanten in met wat boter crème en rol de cupcake in de strook fondant.

Ingrediënten:

Extra nodig:

mixer met garden
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes
cupcake-/muffin bakvorm
uitsteekvormpje ster
uitsteekvormpje schelp

Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g margarine
2 eieren (m, op kamertemperatuur)
100 ml melk

voor de botercrème:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème
100 g roomboter
125 ml melk (koud)

voor decoratie:

2 - 3 verpakkingen Dr. Oetker Rolfondant wit
basterdsuiker lichtbruin
1 pak Dr. Oetker Kleurstoffen (geel en blauw)
Dr. Oetker Zachte Parels Zilver





- 4 Snijd daarna een strook uit van ongeveer 1 cm breed en weer met een zodanige lengte dat deze om de bovenste rand van de cupcake gevouwen kan worden. Daarna rol je een sliert van blauwe fondant en die leg je bovenop de rand van het blauwe fondant. Dit is de rand van je emmertje. Rol uit witte fondant ook een dikke sliert en duw de uiteinden een beetje plat. Leg in het midden daarvan een zachte, zilveren parel. Laat de witte sliert wat uitharden in de vorm van een halve maan.
- 5 Gebruik lichtbruine basterdsuiker voor het zand in de emmer. Bestrijk eerst de bovenkant met wat botercrème en strooi daarna de basterdsuiker er op. Bedek de gehele bovenkant met een laag 'zand'.
- 6 Snijd uit een plak uitgerolde gele fondant sterren met een ster uitsteker. Plak deze aan de zijkanten van de emmer.
- 7 Met een schelpen uitsteker (siliconen) kun je mooie schelpen voor in het zand van je emmertje maken.
- 8 Plak het handvat aan de emmer en leg als laatste de schelpen bovenop het zand.

