

Cupcake pompoen

ongeveer 10 - 12 cupcakes



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

ball tool

1 satéprikker

Voor de pompoenen:

1 pak Dr. Oetker Marsepein (wit, groen, roze)

oranje kleurstof

1 Marsepeinen bolletjes:

Rol van oranje marsepein twee bolletjes in twee verschillende maten.



2 Deukje maken met balltool:

Maak aan de bovenkant van de bolletjes een deukje met een balltool.





3 Pompoen maken van marsepein:

Duw met een satéprikker aan de zijkant gleufjes in de bolletjes, helemaal rondom.



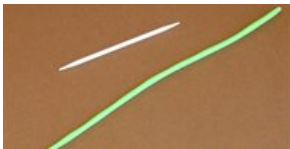
4 Pompoen van marsepein vormen:

Knijp de bolletjes even een beetje in elkaar zodat ze niet meer rond zijn.



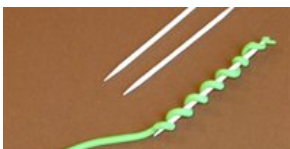
5 Groen fondant uitrollen:

Rol een stukje groene fondant uit tot een hele dunne slang.



6 Krullende slang maken van fondant:

Rol de slang om de satéprikker heen en laat het zo zitten totdat de fondant stevig is geworden. Wrik 'm dan voorzichtig los, nu heb je een krullende slang.



7 Marsepeinen pompoen op cupcake of taart:

Maak van een klein bolletje groene fondant eerst een klein worstje (a), daarna een kegeltje (b) en duw als laatste de onderkant een beetje in en vouw het puntje een beetje om (c). Dit is de steel van de pompoen. Plak het uiteinde van de gekrulde slang in het deukje bovenop de pompoen. Plaats het steeltje er bovenop. Doe dit ook zo voor het tweede pompoentje. De pompoenen zijn klaar voor jouw cupcakes of taart!

