



Fashion designer cupcakes

10 - 12 cupcakes

Eenvoudig

up to 60 Min.



- 1 Maak het beslag en bak de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de cupcakes afkoelen.
- 2 Rol de roze marsepein uit tot een dunne plak en snij er een rondje uit ter grootte van de bovenkant van de cupcake.
- 3 Maak in het rondje lijntjes met de achterkant van een mes (de botte kant). Maak ze kruislings en zet in iedere kruising een parel.
- 4 Voor de sterrenvariant snij je uit een dun uitgerolde, witte plak fondant kleine sterretjes en plak deze in een patroon op het rondje. Snij overblijfsel langs de rand weg.
- 5 Voor de enveloptas snij je uit een dikke plak zwarte marsepein een rechthoek van ongeveer 3 x 1,5 cm. Rol nu een dun plakje zwarte marsepein uit en steek daar een rechthoek uit die een doorsnede heeft ter grootte van de tas. Plak deze met de punt naar beneden schuin over de tas.

Ingrediënten:

Bakgerei:

1 verpakking Cupcake vormpjes

voor de cupcakes:

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

Voor de designertasjes:

1 verpakking verpakkingen Dr. Oetker Rolfondant roze
1 verpakking Dr. Oetker Rolfondant wit
marsepein zwart
Dr. Oetker Zachte Parels Zilver
Dr. Oetker Zachte Parels Gekleurd (roze)
1 zakje Dr. Oetker Topping Wit



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 6 Maak nu dunne lijntjes kruislings met de achterkant van een mes op de tas, niet op de klep. Pak daarna een puntig gereedschapje en duw kleine puntjes in de klep van de tas. Plak een parel in de punt van de tas, dit is de sluiting. Als laatste neem je een puntig gereedschapje, waarvan de punt een ster lijkt. Deze duw je op elke kruising van de lijntjes op de tas. De enveloptas kun je op de cupcake leggen.
- 7 Voor de ronde tas snij je een cirkel uit een dikke plak marsepein. Nu duw je met je vingers de bovenkant een beetje naar elkaar toe zodat de bovenkant smaller wordt dan de onderkant.
- 8 Nu rol je een dunne plak witte fondant uit en haalt er een kleine cirkel uit, deze vouw je weer aan de bovenkant van de tas als een klep. Een klein bolletje zwart als de sluiting en daar kan je een klein pareltje induwen.
- 9 Daarna maak je met een puntig gereedschapje kleine gaatjes langs de rand van de tas en de rand van de klep. Als laatste rol je een stukje zwarte marsepein tot een klein dun slangetje en maak je het handvat van. Deze tas kun je nu ook weer bovenop een cupcake leggen.

