

# Cupcakes versieren met fondant

## Hoe doe je dat?

Voor het versieren van cupcakes kun je marsepein of fondant gebruiken. Deze geboortecupcakes maken we mooi met fondant.

Je kunt van je cupcakes ware kunstwerkjes maken door ze te versieren met marsepein of fondant. Mar hoe doe je dat precies? Ik ga je laten zien hoe je cupcakes kunt versieren met als thema geboorte. Dat is een leuk alternatief voor de traditionele beschuit met muisjes bijvoorbeeld.

Daarvoor heb ik al een cupcake bedekt met botercrème. Daar kan ik zometeen de fondant op bevestigen. Ik begin met de fondant. Die kneed ik eerst even soepel. Dan verdeel ik hem in twee stukken, omdat want ik wil ook wat roze fondant maken, want het is een meisje. Daarvoor gebruik ik een klein beetje roze voedingsmiddelenkleurstof die ik met een cocktailprikker op de fondant doe. En dat kneed ik er vervolgens doorheen. De fondant is nu mooi roze. Dus ik kan hem zo gaan uitrollen. Ik gebruik een beetje poedersuiker om het werkblad in te suikeren, dan blijft de fondant straks niet plakken. Dat doe ik ook met de roller. Dan blijft ie niet plakken. Dan kan ik het gaan uitrollen. Zorg wel dat je de fondant af en toe even ronddraait, ook weer om te voorkomen dat het blijft plakken. Dan rollen we de fondant uit tot ongeveer twee mm dik. En dan kunnen we de vormpjes uitsteken. Ik begin met deze met ribbeltjes, dat wordt de achtergrond. Druk de uitstekers in de fondant, beweeg ze een beetje heen en weer zodat je zeker weet dat de vormpjes goed los zitten en haal de vormpjes er dan uit. En dan wil ik ook nog graag een vogeltje maken. Die blijft een beetje zitten. Dan gebruik ik de achterkant van het kwastje om hem er voorzichtig uit te halen.

Ik heb ook een stukje witte fondant uitgerold en daar ga ik een rondje uitsteken. En daar is een mooi geribbeld rondje. Ik pak m'n cupcake er weer bij. Daar zit al een laagje botercrème op. Daar blijft de achtergrond mooi op plakken. Ik pak mijn roze achtergrondje, die leg ik erop en wrijf ik met vingers zachtjes aan. Zodat er geen lucht onder blijft zitten. Nu kan het witte rondje erop. Maar om te zorgen dat ie goed blijft plakken, smeer ik hem in met wat eetbare lijm. Maar je kan ook water

gebruiken. Insmeren. En dan op het cakeje leggen. Weer zachtjes uitwrijven. Dat is twee. Dan kan als laatste het vogeltje erop. In

Superschattig toch? Voor een makkelijke versie van een geboortecupcake kun je ook gewoon een met botercrème besmeerde cupcake in de muisjes dopen, blijft vanzelf plakken.