

Jungle cupcakes recept

 ± 2.5 uur

 20 personen



Deze jungle cupcakes zien er toch super leuk uit? Door het kleine formaat zijn ze perfect uit te delen op bijvoorbeeld school, de kinderopvang of gewoon thuis tijdens een verjaardagsfeest. Hieronder leggen we uit hoe je zelf deze toffe cupcakes kunt maken. Lees dus snel verder voor ons jungle cupcakes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 500 gram Brand New Cake Cupcake-mix;
- 750 gram Brand New Cake Rolfondant Wit;
- 30 gram Brand New Cake Rolfondant Zwart;
- RD Kleurstof ProGel Pink;
- Colour Mill Kleurstof Baby Blue;
- Colour Mill Kleurstof Mango;
- Colour Mill Kleurstof Sage;
- Colour Mill Kleurstof Lemon;
- Colour Mill Kleurstof Clay;
- Cupcake Cups HoM Camouflage 50x33mm 20st;
- Cupcake Bakvorm;
- PME Sugarcraft Schaar Extra Fijn;
- BrandNewCake CMC Tylose poeder;
- PME Rolstok kunststof 22.5 cm;
- Modelling tools PME, Cutting Wheels;
- BrandNewCake Zwarte Stiften eetbare inkt set/3;



- Katy Sue Mold Rozen Bladeren;
- Städter Boetseerstaafjes Basis Set/5;
- BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje;
- PME Uitstekerset Cijfers set/13.

Overige benodigheden:

- Cocktailprikkers;
- 300 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 5 eieren, maat M.

Recept

Het bakken van de cupcakes:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 4 minuten en op lage snelheid de Cupcake-mix, roomboter en eieren door elkaar heen tot een glad beslag.
3. Verdeel de cupcake cups over de bakvorm.
4. Vul de cupcake cups tot net over de helft met het beslag.
5. Bak de jungle cupcakes in 18 à 20 minuten goudbruin en gaar.
6. Laat de cakejes na het bakken afkoelen op een rooster.

Het kleuren van de fondant:

1. Kleur 25 gram fondant lichtgroen, 25 gram fondant donkergroen en 20 gram fondant middengroen.
2. Maak 100 gram fondant geel en 150 gram fondant oranje.
3. Kleur 60 gram fondant donkerbruin, 30 gram middenbruin en 40 gram fondant lichtbruin.
4. Maak de overige 300 gram fondant babyblauw.

Het maken van de fondant decoraties:

Het maken van de leeuw:

1. Pak voor de leeuwenkop 25 gram oranje fondant, voor de manen 15 gram donkerbruin fondant en voor het snuitje 2 gram lichtbruin fondant.
2. Meng ½ theelepel tylose poeder door de fondant voor de manen.
3. Rol een mooi balletje fondant voor de kop.
4. Druk het balletje op het werkblad plat tot 4 centimeter doorsnee.
5. Rol een balletje voor het snuitje en duw deze ook plat.
6. Plak het snuitje op de kop.



7. Snijd met een boetseerstaafje het mondje erin.
8. Draai 3 kleine bolletjes van zwart fondant.
9. Plak deze bolletjes als de ogen en de neus op de leeuwenkop.
10. Teken met de zwarte eetbare inkt stift wenkbrauwen.
11. Rol nog 2 kleine balletjes oranje fondant voor de oren.
12. Plak de oortjes bovenop de kop en druk er met een boetseerstaafje een inkeping in.
13. Rol 15 gram bruin fondant uit tot een cirkel van 7 centimeter.
14. Druk rondom met een cutting wheel streepjes in de rand.
15. Knip op een paar plekken een V-vormig stukje uit de manen.
16. Plak de cirkel aan de achterkant van de leeuwenkop.

Het maken van de tijger:

1. Pak voor de kop 20 gram oranje fondant en voor het snuitje 3 gram wit fondant.
2. Rol voor de kop een mooi bolletje oranje fondant.
3. Druk de kop plat op het werkblad tot circa 4 centimeter doorsnee.
4. Rol voor de snuitje een wit balletje en druk deze plat.
5. Plak het snuitje op de kop.
6. Snijd met een boetseerstaafje het mondje erin.
7. Draai van zwart fondant 3 kleine bolletjes.
8. Plak de bolletjes fondant als oogjes en neusje op de kop.
9. Teken met de zwarte eetbare inkt stift de wenkbrauwen en de strepen van de tijger.
10. Rol voor de oren nog 2 kleine balletjes oranje fondant.
11. Plak de oortjes bovenop de kop en druk er met de kleine balltool een inkeping in.

Het maken van de giraf:

1. Pak voor de kop 23 gram geel fondant en voor het snuitje en de vlekken 6 gram middenbruin fondant.
2. Rol een mooi balletje voor de kop.
3. Druk de kop langwerpig plat op het werkblad tot circa 6 centimeter lang.
4. Druk de bovenkant wat platter en maak hem onderaan iets dikker.
5. Rol voor het snuitje 3 gram fondant tot een balletje en druk deze plat.
6. Plak het snuitje op de kop.
7. Snijd het mondje en prik de neus erin met de boetseerstaafjes.
8. Draai 2 kleine zwarte balletjes fondant voor de ogen en plak deze op de kop.
9. Teken met de zwarte stift de wenkbrauwen.
10. Rol nog 2 kleine balletjes geel fondant voor de oren.
11. Knijp de oren spits aan de bovenkant.
12. Plak de oortjes bovenop de kop en druk er met een puntige tool inkepingen in.



13. Rol van geel fondant een slangetje.
14. Snijd 2 kleine stukjes af om de horens van te maken.
15. Plak de horens op de kop.
16. Draai kleine bolletjes van het middenbruine fondant.
17. Druk de bolletjes plat en plak ze op de kop.

Het maken van de aap:

1. Pak voor de kop 13 gram donkerbruin fondant, voor het snuitje 9 gram lichtbruin fondant en voor de oren 4 gram donkerbruin fondant.
2. Rol een mooi bolletje donkerbruin fondant voor de kop.
3. Druk de kop plat op het werkblad tot circa 4 centimeter doorsnee.
Tip! De onderkant moet wat platter zijn en de bovenkant wat dikker.
4. Rol het lichtbruine fondant uit.
5. Snijd met de cutting wheel uit het lichtbruine fondant de vorm van het gezicht met 2 bolle vormen aan de bovenkant.
6. Plak het gezicht op de kop.
7. Rol voor het snuitje een balletje van lichtbruin fondant en druk deze plat en langwerpig.
8. Plak het snuitje op de kop.
9. Snijd met het boetseerstaaftje het mondje erin.
10. Draai van zwart fondant 3 kleine bolletjes voor de ogen en het neusje.
11. Plak de ogen en de neus op de kop.
12. Rol 2 balletjes donkerbruin fondant voor de oren.
13. Plak de oren aan de zijkant van de kop en druk de balltool erin.
14. Maak van een klein stukje donkerbruin fondant nog een plukje op zijn kop.

Het maken van de overige fondant decoratie:

1. Rol de overige lichtgroene fondant uit en steek hier een cijfer uit.
2. Plak van bruin fondant, wat plekken op het cijfer.
3. Rol wat bruin fondant uit en snijd hier een plankje uit.
4. Knip met het schaartje wat inkepingen in het plankje.
5. Trek met de cutting wheel strepen in het plankje.
6. Laat de fondant aan de lucht drogen.
7. Schrijf met de eetbare inkt stift een tekst op het plankje.
8. Maak blaadjes van de verschillende kleuren groene fondant.

Het decoreren van de jungle cupcakes:

1. Rol de blauwe fondant uit en steek er vormen van 6 centimeter uit.



2. Plak op alle jungle cupcakes 1 blauwe cirkel.
3. Plak alle decoraties met eetbare lijm op de cupcakes.

Handige informatie

Laat jouw zelfgemaakte jungle cupcakes aan ons zien!

Heb jij met dit recept jungle cupcakes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de cakejes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door de lekkernijen te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreaties trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Modelling tools PME, Cutting Wheels (Art.nr.: CW426)
- 1 x BrandNewCake CMC Tylose poeder 175gr. (Art.nr.: BNC00078)
- 1 x PME Uitstekerset Cijfers set/13 (Art.nr.: AN301)
- 1 x Katy Sue Mold Rozen Bladeren (Art.nr.: CE0050)
- 3 x BrandNewCake Rolfondant Wit 250gr. (Art.nr.: BNC00001)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Clay 20ml (Art.nr.: EUO20CLY)
- 1 x PME Sugarcraft Schaar Extra Fijn (Art.nr.: SCS600)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Baby Blue 20ml (Art.nr.: EUO20BBL)
- 1 x BrandNewCake Zwarte Stiften eetbare inkt set/3 (Art.nr.: BNC00372)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Sage 20ml (Art.nr.: EUO20SGE)
- 1 x Städter Boetseerstaafjes Basis Set/5 (Art.nr.: STADTS171442)
- 1 x Cupcake Cups HoM Camouflage Groen 50x33mm. 50st. (Art.nr.: CAI630)
- 2 x Wilton Cupcake Bakvorm voor 12 cupcakes (Art.nr.: 03-3118)
- 1 x RD Kleurstof ProGel Pink 25 gram (Art.nr.: RD9434)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Lemon 20ml (Art.nr.: EUO20LMN)
- 1 x PME Rolstok kunststof 22.5 cm (Art.nr.: PP86)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Mango 20ml (Art.nr.: EUO20MAN)
- 1 x BrandNewCake Cupcake-mix 1kg (Art.nr.: BNC00012)
- 1 x BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g (Art.nr.: BNC00873)

