



Smeer je mold even in met crisco of maizena.

Aanbevolen word 50% fondant 50% gumpaste. Doe er een balletje in zo groot als je figuurtje.

Je kan het overige fondant eraf snijden met een knife tool.



Je kan de mold eventueel 10 minuten in de vriezer doen, en je 'klikt' ze eruit.



Poeder je molds in een kleurtje die erbij past.

Maak je cupcake mix, en doe de baking cups in je bakvorm



Vul je baking cups voor $\frac{3}{4}$ vol, bak ze volgens instructie.



Rol een stukje fondant uit, gebruik de ringen om de rolstok zodat je alles even hoog uitrolt.



Steek een rondje uit het fondant zo groot als je cupcake.

Smeer een klein beetje botercreme op je cupcake zodat het plakje fondant erop blijft plakken.



Geef je cupcake een mooie glans bijvoorbeeld met sugarflair pearl ivory

