



Griezelige Cupcakes

Maak griezelig lekker cupcakes met dit recept van FunCakes! Serveer de cupcakes tijdens een Halloween thema feestje.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,64



FunCakes Mix voor Botercreme 500 g

F10125
€ 4,07



FunCakes Food Colour Gel Paars 30 g

F44120
€ 3,55



FunCakes Musketzaad Paars 80 g

F51500
€ 2,65



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136
€ 6,85



House of Marie Baking cups Zwart - pk/48

HM0039
€ 3,35



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1 kg

F10525
€ 6,76



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30 g

F44145
€ 3,55



FunCakes Musketzaad Zwart 80 g

F51545
€ 2,65



FunCakes Musketzaad Oranje 80 g

F51510
€ 2,65



Patisse Wegwerp Spuitzakken 41 cm, 24 stuks

02435
€ 5,85



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan

03-3118
€ 8,39

Benodigheden voor 20 cupcakes

- 360 g FunCakes Mix voor Brownies
- 250 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 250 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- FunCakes Smaakpasta Slagroom
- FunCakes Musketzaad Halloween
- 465 g ongezouten roomboter
- 4 ½ eieren (circa 225 g)
- 325 ml water

Overige benodigheden

- FunCakes Cupcakevormpjes Zwart
- FunCakes Wegwerp Spuitzakken
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
- Wilton Chrome Plated Afkoelrek
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star

Stap 1: Start met de voorbereidingen

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C).

Meng 250 gram mix voor botercrème met 250 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Stap 2: Begin met het maken van de mixen

Doe de ingrediënten voor de brownie (360 gram mix, 2 eieren, 40 gram boter en 75 ml water) in een kom en mix tot een glad beslag. Doe hetzelfde met de ingrediënten voor cupcakes (250 gram mix, 125 gram boter en 2½ ei) en meng dit ook tot een glad beslag en kleur het oranje.

Stap 3: Bak het beslag gaar in de oven

Plaats de baking cups in de muffin bakvorm en vul ze eerst met het brownie beslag en daarna met het cupcake beslag. Bak de cupcakes in circa 18-20 minuten en laat ze daarna afkoelen op een taartrooster.

Stap 4: Maak de botercrème af

Klop 300 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de slagroom smaakstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Stap 5: Decoreer de cupcakes

Verdeel de botercrème in twee porties, zorg dat een portie flink groter is dan de andere. Kleur de grootste portie crème oranje en de kleine portie paars met de voedselkleurstof. Vul een spuitzak met spuitmondje 1M met de oranje crème en spuit toeven op de cupcakes. Vul een andere spuitzak met de paarse crème en spuit



nog een klein toefje crème op de toeven. Decoreer met de musketzaad.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.