

de leukste taarten shop



Mini Cupcakes met Eetbare Bloemen

Deze Mini Cupcakes met Eetbare Bloemen zijn perfect als traktatie! De cupcakes zijn gedecoreerd met enchanted cream en bestrooid met de eetbare bloemen van FunCakes. Heel erg makkelijk om te maken, maar erg lekker! Deel de mini cupcakes uit of geniet er natuurlijk zelf van!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450g

F10130
€ 7,35



FunCakes Smaakpasta Roos 100g

F56320
€ 7,19



FunCakes Eetbare Gedroogde Bloemen
Korenbloem 5g

F53105
€ 2,99

de leukste taarten shop



FunCakes Eetbare Gedroogde Bloemen
Goudsbloem 5g

F53120
€ 2,99



FunCakes Eetbare Gedroogde Bloemen
Rozenknoppen 9g

F53125
€ 2,99



FunCakes Eetbare Gedroogde Bloemen
Rozenblaadjes 5g

F53130
€ 2,99



FunCakes Eetbare Gedroogde Bloemen
Saffloer 5g

F53135
€ 2,99



FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10

F85120
€ 4,19



Wilton Spuitmondje Open Star #6B

02-0-0168
€ 2,35



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Recipe Right Mini
Muffinbakvorm 24 Cups

03-0-0017
€ 12,59



House of Marie Mini Baking Cups Wit
pk/60

HM0527
€ 3,49



Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 250 gram
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 75 gram
- FunCakes Smaakpasta Roos
- FunCakes Eetbare Droogbloemen Rozenblaadjes
- FunCakes Eetbare Droogbloemen Saffloer
- FunCakes Eetbare Droogbloemen Goudsbloem
- FunCakes Eetbare Droogbloemen Rozenknoppen
- FunCakes Eetbare Droogbloemen Korenbloemen
- 125 g ongezouten roomboter
- 50 ml melk
- 50 ml water
- 2,5 ei (ca. 125 g)

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #1M
- Wilton Spuitmondje #6B
- Wilton Recipe Right® 24 Cup Mini Muffin Bakvorm
- House Of Marie Mini Cupcakevormpjes Wit

Stap 1: Bak de mini cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de witte cupcakesvormpjes over de mini muffin bakvorm. Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur wordt verwerkt. Maak het beslag van de cupcakes met 250 gram van de FunCakes met 125 gram roomboter en 2,5



eieren (250 gr) zoals is aangegeven op de verpakking.

Vul de mini cupcakevormpjes met het beslag en bak de cupcakes in ongeveer 12-17 minuten lichtbruin. Laat ze daarna goed afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Maak de enchanted cream

Maak 75 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream met 50 ml water en 50 ml melk zoals is aangegeven op de verpakking. Breng de enchanted cream op smaak met de FunCakes Smaakpasta Roos. Dit doe je door een klein beetje van de smaakpasta door de enchanted cream te spatelen. Plaats de enchanted cream in twee spuitzakken met spuitmondje #1M en #6B.

Stap 3: Decoreer de mini cupcakes

Spuut op de mini cupcakes mini toefjes en decoreer als laatst met de gedroogde bloemen van FunCakes.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Mini Cupcakes met Eetbare bloemen!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.