

# de leukste taarten shop



## Koningsdag cupcakes

Klaar om Koningsdag in stijl te vieren? Deze feestelijke cupcakes in het oranje zijn niet alleen heerlijk, maar ook superleuk om te maken! Met een romige Enchanted Cream topping en rood-wit-blaauwe sprinkles geef je ze een echte Koningsdag vibe. Laat je creativiteit los en tover jouw cupcakes om tot vrolijke traktaties die perfect passen bij deze feestelijke dag!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105  
€ 4,55



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®  
200g

F11205  
€ 4,25



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30g

F44145  
€ 3,65



FunCakes Nonpareils Rood-Wit-Blauw  
80g

F51970  
€ 2,79

# de leukste taarten shop



FunCakes Baking Cups Wit pk/48

F84100  
€ 3,09



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118  
€ 10,69



Wilton Deegroller Perfect Height  
22,5cm

02-0-0169  
€ 8,99



FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10

F85120  
€ 4,19



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151  
€ 2,35



## **Ingrediënten**

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Food Colour Gel Oranje
- FunCakes Nonpareils Rood-Wit-Blauw
- 5 eieren
- 250 g zachte ongezouten roomboter
- 100 ml water
- 100 ml melk

## **Benodigdheden**

- FunCakes Baking Cups Wit pk/48
- FunCakes Spuitzak 46 cm
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Spuitmond #1M Open Star
- Wilton Perfect Height Rolling Pin

## **Stap 1: Bereid het cupcakebeslag en de Enchanted Cream®**

Maak de FunCakes Mix voor Cupcakes en de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals aangegeven op de verpakking.

## **Stap 2: Vul de baking cups**

Verdeel de baking cups over de muffin pan en vul ze met het beslag.



### **Stap 3: Bak de cupcakes**

Bak de cakejes in een voorverwarmde oven van 180°C (heteluchtoven 160°C) in ongeveer 19-22 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze afkoelen op het aanrecht. Eventueel overgebleven beslag kan je nogmaals bakken.

### **Stap 4: Kleur de Enchanted Cream®**

Meng wat FunCakes Food Colour Gel Oranje door je Enchanted Cream en doe dit in een spuitzak met spuitmond #1M.

### **Stap 5: Spuit de toeven**

Spuut op de afgekoelde cupcakes royale toeven van de blauwe Enchanted Cream®.

### **Stap 6: Versier met de nonpareils**

Sprinkles wat FunCakes Nonpareils Rood-Wit-Blauw over de toeven heen om de cupcakes af te maken.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.