



Halloween cupcakes

Verras je familie en vrienden op het griezeligste feestje van het jaar met heerlijke zelfgemaakte cupcakes. De cupcakes in dit FunCakes recept zijn gemakkelijk te maken.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Musketzaad Oranje 80 g

F51510
€ 2,65



FunCakes Musketzaad Paars 80 g

F51500
€ 2,65



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30 g

F44145
€ 3,55



Patisse Wegwerp Spuitzakken 41 cm,
24 stuks

02435
€ 5,85



FunCakes Mix voor Botercreme 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Musketzaad Zwart 80 g

F51545
€ 2,65



FunCakes Food Colour Gel Paars 30 g

F44120
€ 3,55



House of Marie Baking cups Zwart -
pk/50

HM0039
€ 3,35



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin
Pan

03-3118
€ 10,49

Benodigdheden voor 20 stuks

- FunCakes Mix voor Botercrème 250g
- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes Musketzaad Oranje 80g
- FunCakes Musketzaad Zwart 80g
- FunCakes Musketzaad Paars 80g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars 30g
- FunCakes Sprinkle Medley Halloween 180 g
- 250 gram ongezoeten roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 300 gram ongezoeten roomboter
- 250 ml water

Overige benodigdheden

- Spuitzakken
- House of Marie Cupcakevormpjes Zwart - pk/50
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Schaaltjes

Stap 1: Verwarm de oven voor

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Stap 2: Begin met het maken van de botercrème

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

Stap 3: Maak de cupcakes en bak ze af in de oven

Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in circa 18-20 minuten en laat ze afkoelen op een rooster.

Stap 4: Maak de botercrème af

Klop 300 gram ongezoeten (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. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Stap 5: Decoreer de cupcakes

Verdeel de botercrème in drie porties. Laat een portie wit en kleur de andere porties paars en oranje. Plaats de spuitmondjes in de spuitzakken en vul deze met een kleur crème per spuitzak. Spuit mooie toeven op de cupcakes en decoreer deze met de strooisels en de figuurtjes.



Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.