



Kerstman Cupcakes

Deze Kerstman Cupcakes van Colour Mill zijn de ideale traktatie voor de feestdagen! De cupcakes zijn gedecoreerd met Gloss Frost Botercrème, gekleurd met de levendige Oil Blends van Colour Mill. Ze zijn eenvoudig te maken en een geweldige blikvanger op je desserttafel tijdens kerst!

Boodschappenlijstje



Colour Mill Oil Blend Red 20 ml

CMO20RED
€ 6,50



Colour Mill Oil Blend Black 20 ml

CMO20BLK
€ 6,50



FunCakes Mix voor Cake Brownie 500 g

F11195
€ 5,30



Colour Mill Piping Tip - 1A M Round

CMPT1A
€ 2,90



FunCakes Folie Baking Cups - Metallic Zwart pk/48

F84450
€ 4,00



Colour Mill Oil Blend Yellow 20 ml

CMO20YLW
€ 6,50



Colour Mill White Buttercream Gloss Frost 1L

CMB1LW
€ 15,00



Colour Mill Piping Tip - 125M Petal

CMPT125
€ 2,90



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan

03-3118
€ 10,70

Ingrediënten

- Colour Mill Oil Blend Red
- Colour Mill Oil Blend Black
- Colour Mill Oil Blend Yellow
- FunCakes Mix voor Cake Brownie 500 g
- Colour Mill White Buttercream Gloss Frost 1L
- 5 eieren (ca.125 g)
- 100 ml water
- 50 g ongezouten roomboter

Benodigheden

- Colour Mill Piping Tip - 1A M Round
- Colour Mill Piping Tip - 125M Petal
- FunCakes Folie Baking Cups - Metallic Zwart
- FunCakes Spuitzakken 30 cm 3x
- Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan

Stap 1: Bak de cupcakes

Maak 500 gram FunCakes Mix voor Cake Brownie zoals aangegeven op de verpakking. Verdeel vervolgens de cupcakevormpjes over de muffin bakvorm en vul met het beslag. Bak de cupcakes in ca. 18-22 minuten gaar en laat ze daarna uit de vorm afkoelen.

Stap 2: Kleur de Gloss Frost van Colour Mill

Verdeel 2/3 van de Gloss Frost in een grote kom en verdeel de overgebleven botercrème over twee kleinere schaaltes. Kleur de grote kom met de Colour Mill Oil Blend Rood en kleur de kleinere schaaltes met de kleuren zwart en geel.

Stap 3: Maak de spuitzakken klaar

Vul een spuitzak met het spuitmondje 1A met de rode Gloss Frost en een spuitzak met het spuitmondje 125 met de zwarte Gloss Frost. Vul een derde spuitzak zonder spuitmondje met de gele Gloss Frost en laat de punt voor nu nog dicht.

Stap 4: Decoreer de cupcakes

Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier. Spuit een grote dot rode Gloss Frost in het midden van de cupcake door de spuitzak recht naar beneden te richten, til de spuitzak op terwijl je knijpt om een 'bal' botercrème te creëren. Draai daarna de cupcake ondersteboven op een vel bakpapier en druk de botercrème plat. Herhaal dit met de andere cupcakes en zet de omgekeerde cupcakes 5-10 minuten in de koelkast om op te stijven.

Haal de cupcakes uit de koelkast en verwijder voorzichtig het bakpapier. Draai de zwarte spuitzak zodat de punt parallel loopt met de bovenkant van de cupcake. Knijp en trek de zwarte Gloss Frost lichtjes over de cupcake om de riem van de kerstman te maken.

Knip de punt van je gele spuitzak af en spuit een klein vierkantje in het midden van de zwarte riem



om de gesp te maken.

Stap 5: Serveer en geniet van deze heerlijke Kerstman Cupcakes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Colour Mill.