



Spinnenweb Cupcakes

Met candy melts maak je deze spinnenweb caketoppers voor Halloween cupcakes! Griezellig, maar vooral erg lekker!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1 kg

F10525
€ 6,76



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,07



FunCakes Food Colour Gel Paars 30 g

F44120
€ 3,55



FunCakes Deco Melts -Limegroen-
250g

F25135
€ 4,45



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin
Pan

03-3118
€ 8,39



House of Marie Baking cups Zwart -
pk/48

HM0039
€ 3,35



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cake Brownie 640gr
- FunCakes Mix voor Boter crème 500gr
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars 30gr
- FunCakes Deco Melts - Wit - 250gr
- FunCakes Deco Melts - Limoen Groen - 250gr
- 250 gr zachte ongezoeten roomboter + 70 gr zachte ongezoeten roomboter
- 200 ml water + 135 ml water
- 3 eieren
- Blauwe bessen

Benodigheden

- Wilton Spuitmondje #2A Rond
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 30cm
- Wilton Recipe Right Muffin Bakvorm 12 Cupcakes
- House of Marie Cupcakevormpjes Zwart
- Patisse Bakpapier Vellen 38x10 cm

Stap 1: Maak de spinnenwebben

Smelt de Deco Melts in de magnetron volgens aanwijzing op de verpakking, doe het in een spuitzak en knip er een klein puntje van af. Maak spinnenwebben uit de losse pols op een bakplaat bekleed met bakpapier. Ze moeten ongeveer 6 cm in doorsnede zijn. Laat ze 5 tot 10 minuten hard worden in de koelkast.

Stap 2: Maak de FunCake mix voor Cake Brownie

Maak de 200 gram FunCakes mix voor Boter crème aan met 200 ml water en zet weg. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de bakingcups over de muffin tray. Doe de 640 gram FunCakes mix voor Cake Brownie, 3 eieren en 70 gram boter en 135 ml water in een mengkom en mix dit op lage snelheid in 4 minuten tot een glad beslag. Spatel de blauwe bessen door het beslag. Verdeel het beslag over de bakingcups. Bak de cakejes in 20-25 minuten gaar. Heb je beslag over dan bak je nog een keer.

Stap 3: Maak de FunCakes Mix voor Boter crème af

Maak de boter crème verder af zoals aangegeven op de verpakking met 250 gram boter. Kleur de boter crème paars. Doe de boter crème in een spuitzak met spuitmondje 2A en spuit spiralen op de cupcakes. Leg de spinnenwebben op de cupcakes.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.