



Oranje Cupcakes

Deze Oranje Cupcakes zijn erg makkelijk om te maken tijdens elke Oranje viering! De cupcakes zijn gemaakt van de FunCakes Mix voor Cupcakes, opgespoten met een toef van Enchanted Cream® en gedecoreerd met rood, wit en blauwe musketzaad. Perfect om te trakteren tijdens Koningsdag!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 3,64



FunCakes Nonpareils Rood-Wit-Blauw
80g

F51970
€ 2,12



Colour Mill Oil Blend Orange 20ml

CMO20ORG
€ 6,49



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450g

F10130
€ 5,88



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,15



Wilton Recipe Right Muffinbakkvorm

03-3118
€ 10,49



House of Marie Baking Cups Folie
Oranje pk/24

HM2088
€ 3,39



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 1,88



FunCakes Mix voor
Banketbakkersroom 500g

F10150
€ 5,00

Ingrediënten

- FunCakes mix voor Banketbakkersroom 100g
- FunCakes mix voor Cupcakes 500g
- FunCakes mix voor Enchanted Cream® 150g
- Colour Mill Oil Blend Orange 20 ml
- FunCakes Musketzaad Rood-Wit-Blauw
- 250 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 + 100 ml water
- 100 ml melk

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- House of Marie Baking Cups Folie Oranje pk/24

Stap 1: Start met het maken van de mixen

Maak 100 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom aan met 250 ml water en doe in een spuitzak. Leg dit in de koelkast om op te stijven. Bereid 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes zoals beschreven op de verpakking. Haal de banketbakkersroom uit de koelkast, knip een puntje van de spuitzak en spuit in elk vormpje met cupcakebeslag een dotje banketbakkersroom. Bak de cupcakes in de muffinpan 18-20 minuten gaar en bruin. Laat ze afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Maak de decoratie voor de cupcakes

Maak 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream® aan met 100 ml water en 100 ml melk en kleur het oranje. Doe dit in een spuitzak met spuitmond 1M en draai mooie royale toeven op de cupcakes. Bestrooi ze met rood/wit/blauw musketzaad.

Stap 3: Geniet van deze heerlijke Oranje Cupcakes!