



Kleurrijke cupcakes

Deze vrolijke cupcakes hebben een lekkere roze toef van FunCakes botercrème. En zijn daarnaast gedecoreerd met prachtige candy bark schotsen gemaakt van Wilton candy melts.

Boodschappenlijstje



FunCakes Zachte Parels Medium
Metallic Zilver 55g

F51785
€ 3,16



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 4,07



FunCakes Deco Melts Geel 250g

F25115
€ 3,56



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 3,64



FunCakes Deco Melts Blauw 250g

F25155
€ 3,56



FunCakes Food Colour Gel Roze 30g

F44110
€ 2,84



FunCakes Mini Sneeuwvlokkenmix 50g

F52070
€ 2,44



FunCakes Deco Melts Roze 250g

F25125
€ 3,56



House of Marie Baking Cups Roze
pk/48

HM0060
€ 3,35



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118
€ 10,49



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,79

Overige benodigdheden:

- 400 gram ongezoeten roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 125 ml water
- Saté prikker

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). 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 de voorverwarmde oven, ca. 18-20 minuten.

Klop 150 gram 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. Voeg een beetje roze kleurstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Verlaag de temperatuur van de oven naar 60°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Strooi de candy melts hierop en laat ze in de oven smelten. Dit duurt ongeveer een kwartier. Roer ze door om te marmeren met een saté prikker. Strooi hierna meteen de parels en de discodip erop. Laat hard worden.

Vul een spuitzak met de botercrème en spuit mooie toeven op de cupcakes. Decoreer de cupcakes met de schotsen en musketzaad.

Eet smakelijk!

Foto van Vicky van Blerck.