



Glutenvrije Cupcakes met Botercrème

Deze Glutenvrije Cupcakes met Botercrème zijn volledig glutenvrij en zo lekker! De cupcakes zijn gemaakt met de FunCakes Mix voor Cupcakes Glutenvrij en gedecoreerd met blauw bessen. Perfect voor degenen die glutenvrij eten.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes,
Glutenvrij 500 g

F11110
€ 4,75



FunCakes Mix voor Botercrème,
Glutenvrij 500 g

F11125
€ 5,45



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,80



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling
Grid -40x25 cm

03-3136
€ 6,85



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin
Pan

03-3118
€ 10,70



House of Marie Baking Cups Kraft
pk/50

HM4877
€ 3,19

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes Glutenvrij 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème Glutenvrij 200 g
- 490 g ongezouten roomboter
- 5 eieren (ca. 250 g)
- 200 ml water
- Blaadjes munt
- Blauwe bessen

Benodigheden

- FunCakes Spuitzak
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
- Wilton Spuitmondje #1M
- Wilton Afkoelrek
- House of Marie Baking Cups Kraft

Stap 1: Bak de glutenvrije cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes Glutenvrij zoals aangegeven wordt op de verpakking. Verdeel de House of Marie Baking Cups Kraft in een muffin bakvorm en schep het beslag in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de oven in ca. 18 - 20 minuten gaar en laat deze vervolgens afkoelen op een afkoelrek.

Stap 2: Bereid de glutenvrije botercrème

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Botercrème Glutenvrij zoals aangegeven wordt op de verpakking. Plaats daarna het spuitmondje #1M van Wilton in de spuitzak en vul deze met de botercrème.

Stap 3: Decoreer de glutenvrije cupcakes

Spuut toeven op de cupcakes en decoreer ze met blaadjes munt en blauwe bessen.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Glutenvrije Cupcakes met Botercrème!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.