

# de leukste taarten shop



## Cupcakes met een Deco Melts topping

Bak zelf lekkere cupcakes en versier ze vervolgens met een zelfgemaakte decoratie! In dit recept leer je hoe je FunCakes Deco Melts schijfjes maakt ter decoratie van cupcakes.

## Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118  
€ 10,69



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm  
pk/20

P01733  
€ 3,95



FunCakes Deco Melts Rood 250g

F25130  
€ 3,64



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105  
€ 4,55

# de leukste taarten shop



FunCakes Deco Melts Blauw 250g

F25155  
€ 3,64



FunCakes Deco Melts Geel 250g

F25115  
€ 4,55



FunCakes Deco Melts Groen 250g

F25140  
€ 4,55



FunCakes Deco Melts Roze 250g

F25125  
€ 4,55



FunCakes Nonpareils Lente 80g

F51555  
€ 2,28



FunCakes Sugar Strands Mix 80g

F52075  
€ 2,69



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®  
450g

F10130  
€ 7,35



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110  
€ 3,89



FunCakes Nonpareils Discomix 80g

F51565  
€ 2,28

# de leukste taarten shop

Overige benodigdheden voor cupcakes:

- · 250 gram roomboter
- · 5 eieren
- · 100 ml melk
- · 100 ml water
- · Bakplaat
- · Glazen schaaltjes geschikt voor de magnetron
- · Ijsbolletjes lepel

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Plaats de baking cups in de muffin pan en vul de cups met een ijslepel met het beslag. Bak gedurende 18-20 minuten tot ze gaar en lichtbruin zijn. Laat ze uit de muffin pan afkoelen op het aanrecht.

Smelt de FunCakes Deco Melts op 450W (max. 500W) in een aparte schaal per kleur. Roer elke 15-20 seconden de melts goed door. Stop met verwarmen zodra de melts bijna volledig gesmolten zijn (kleine stukjes nog zichtbaar). Blijf roeren totdat het volledig glad geroerd is.

Bekleed de bakplaat met het bakpapier. Vul de spuitzakken met de gesmolten FunCakes Deco Melts en knip er een klein puntje af. Spuit royale doppen op het bakpapier en tik de plaat even op tafel zodat het mooi glad wordt. Strooi de sprinkles er direct overheen en laat ze in circa 10-15 minuten hard worden in de koelkast.

Mix 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream met 100 ml melk en 100 ml water voor 3 minuten op hoge snelheid. Voeg na wens de FunCakes Sparkling Wine smaakpasta toe. Plaats het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de crème. Spuit een mooie toef op de cupcakes en versier ze met de schijfjes FunCakes Deco Melts.

# de leukste taarten shop

*Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*