



Speculoos Cupcakes

Ben jij een echte speculoosliefhebber? Dan zijn deze speculoos cupcakes perfect voor jou! Met het recept van FunCakes maak je eenvoudig deze heerlijke, smeuge cupcakes met een romige botercrème. Ideaal voor verjaardagen, bakken met de kinderen, of gewoon omdat het ontzettend lekker is.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,33



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,87



FunCakes Spread - Crunchy
Speculooskoekjes 250g

F55010
€ 5,17



FunCakes Spuitzakken 46 cm pk/10

F85120
€ 3,48



FunCakes Baking Cups Kraft

F84375
€ 2,71



Wilton Decorating Tip Round #1A

02-0-0166
€ 2,00



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin
Pan

03-3118
€ 8,92

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 200 g
- FunCakes Spread - Crunchy Speculooskoekjes
- 200 ml water
- 5 eieren
- 250 g + 250 g zachte roomboter
- Speculoos koekjes (voor decoratie)

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzak 46 cm
- FunCakes Kraft Baking Cups
- Wilton Spuitmond 1A
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de cupcakevormpjes over de muffinvorm. Maak vervolgens 500 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking en verdeel het beslag over de cupcakevormpjes. (Heb je te veel beslag? Bak dan in twee batches.) Bak de cupcakes in ongeveer 19-23 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze na het bakken afkoelen.

Stap 2: Maak de speculoos botercrème

Maak 200 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème met 200 ml water en 250 gram boter volgens de aanwijzingen op de verpakking. Breng de crème op smaak met de FunCakes Speculoos Spread.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Doe de speculooscrème in een spuitzak met spuitmond #1A en spuit mooie toeven op de cupcakes. Begin in het midden en werk omhoog.

Verkruimel een paar speculooskoekjes en strooi deze over de toefjes. Je kan eventueel ook een koekje in de toef steken.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Speculoos Cupcakes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.