

# de leukste taarten shop



## Griezelige Halloween Cupcakes

Deze Halloween Cupcakes zijn niet alleen heerlijk, maar ook perfect om je Halloween feestjes een aanstaanjagende twist te geven! De cupcakes zijn gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes en helemaal gedecoreerd in Halloweenstijl. Maak de cupcakes zo eng als jij wilt en deel ze uit voor trick-or-treat of geniet van een zoet dessert.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105  
€ 4,55



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®  
450g

F10130  
€ 7,35



FunCakes Chocolade Decoratie 3D  
Geesten set/6

F50615  
€ 5,75



Wilton Royal Icing Decoraties  
Halloween set/12

1-29-001614  
€ 4,99

# de leukste taarten shop



Wilton Icing Color Lemon Yellow 28g

04-0-0031  
€ 2,59



Wilton Icing Color Ivory 28g

04-0-0040  
€ 2,59



Wilton Icing Color Violet 28g

04-0-0034  
€ 2,59



Wilton Icing Color Rood Rood 28g

04-0-0036  
€ 2,07



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100  
€ 3,25



Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136  
€ 6,85



Wilton Icing Color Orange 28g

04-0-0032  
€ 2,07



Wilton Icing Color Bruin 28g

04-0-0044  
€ 2,59



Wilton Icing Color Leaf Green 28g

04-0-0047  
€ 2,59



Wilton Icing Color Zwart 28g

04-0-0037  
€ 2,59



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118  
€ 10,69



Wilton Paletmes Hoek 32,5cm

02-0-0180  
€ 9,69

# de leukste taarten shop



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151  
€ 2,35



Wilton Spuitmondje Open Star #4B

02-0-0159  
€ 2,35



Wilton Spuitmondje Round #2A

02-0-0163  
€ 2,35



House of Marie Baking Cups Halloween  
pk/72

HM5935  
€ 4,45

# de leukste taarten shop

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 gr
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 gr
- FunCakes Chocolate Decoraties 3D Ghosts
- Wilton Eetbare Kleurstof Citroengeel
- Wilton Eetbare Kleurstof Bladgroen
- Wilton Eetbare Kleurstof Ivoor
- Wilton Eetbare Kleurstof Violet
- Wilton Eetbare Kleurstof Oranje
- Wilton Eetbare Kleurstof Rood
- Wilton Eetbare Kleurstof Bruin
- Wilton Eetbare Kleurstof Zwart
- Wilton Royal Icing Decoraties Halloween
- Wilton Geesten Sprinkle Mix
- 250 gram (room)boter
- 5 eieren (250 gram)
- 100 ml melk
- 100 ml water

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm 4x
- Wilton Spuitmondje #4B Open Star
- Wilton Spuitmondje Rond #2A
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star 0
- Wilton Decorator Preferred Spatel met Hoek 32,5cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm

# de leukste taarten shop

- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- House of Marie Cupcakevormpjes Halloween

## Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de mini cupcakevormpjes over de muffin bakvorm van Wilton. Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Schep daarna het beslag in de cupcakevormpjes en bak de cupcakes in ca. 18-20 minuten goudbruin gaar. Laat daarna de cupcakes goed afkoelen op een afkoelrek.

## Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de Enchanted Cream® over vier verschillende schalen. Meng de kleurstoffen bladgroen, ivoor en citroengeel om 1/4 deel van de Enchanted Cream® groen te kleuren. Meng de kleurstoffen violet en rood om 1/4 deel van de Enchanted Cream® paars te kleuren. Meng daarna de kleuren oranje en bruin om 1/4 deel van de Enchanted Cream® oranje te kleuren. Kleur als laatst 1/4 deel van de Enchanted Cream® zwart.

## Stap 3: Decoreer de cupcakes in Halloween stijl

Gebruik eerst de spatel om een aantal cupcakes te decoreren met Enchanted Cream®. Vul daarna 3 spuitzakken met de verschillende kleuren Enchanted Cream® en gebruik hierbij de spuitmondjes #1M, #4B en #2A. Spuit met de verschillende spuitmondjes swirls en sterren op de overgebleven cupcakes en decoreer als laatst met de halloween decoraties, chocolade geesten en de geesten sprinkle mix.



**Stap 4: Geniet van deze heerlijke spooky Halloween Cupcakes!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.*