

de leukste taarten shop



Bloemencupcakes Summerween

Deze bloemencupcakes zijn de perfecte mix van schattig en creepy voor een Summerween feest. Met kleurrijke bloemblaadjes en spooky Halloween-details combineren ze zomerse vibes met een speelse Halloween-twist.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
200g

F11205
€ 4,25



FunCakes Food Colour Gel Roze 30g

F44110
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30g

F44145
€ 3,65

de leukste taarten shop



FunCakes Food Colour Gel Paars 30g

F44120
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Geel 30g

F44115
€ 3,65



FunCakes Chocolate Decoratie Halve Oogbal set/25

F50730
€ 7,95



FunCakes Glazuur Topping Rood 375g

F54360
€ 5,55



FunCakes Baking Cups Roze pk/48

F84115
€ 3,19



FunCakes Baking Cups Oranje pk/48

F84245
€ 3,19



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118
€ 10,69



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Spuitmondje Leaf #366

02-0-0158
€ 2,35



Wilton Spuitmondje Petal #104

02-0-0136
€ 1,65



Wilton Standaard Adapter/Koppelstuk

03-3139
€ 1,35

de leukste taarten shop



Wilton Honingraat Spinnen pk/12

05-0-0133

€ 4,45



Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 200 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Food Colour Gel roze, oranje, paars, geel
- FunCakes Chocolate Decoration Bloody Eyeball
- FunCakes Glaze Topping rood
- 250 g ongezouten boter
- 5 eieren (ca. 250 g)
- 100 ml melk
- 100 ml water

Benodigdheden

- FunCakes Baking Cups (roze/oranje)
- Wilton muffinbakvorm 12 cups
- Wilton spuitmond #1M, #366, #104
- Wilton coupler
- Spuitzakken wegwerp
- Vershoudfolie

Stap 1: Oven en cupcakes voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht). Plaats de baking cups in de muffinvorm.

Maak de FunCakes cupcakemix volgens de verpakking. Vul de cups voor ongeveer 2/3 en bak 18-22



minuten. Laat volledig afkoelen.

Stap 2: Crème bereiden

Bereid de FunCakes Enchanted Cream® volgens de verpakking. Zet apart voor decoratie.

Stap 3: Crème kleuren

Verdeel de crème in meerdere porties en kleur met food gels (roze, oranje, paars, geel). Meng tot glad en fel van kleur.

Stap 4: Multicolor rol maken

Leg vershoudfolie op het werkblad. Spuit de verschillende kleuren crème naast elkaar in stroken.

Rol stevig op tot een rol en sluit de uiteinden.

Stap 5: Spuitzak voorbereiden

Plaats de rol crème in een spuitzak met tip #366. Knip één uiteinde open en plaats het met de snijkant naar beneden in de zak.

Stap 6: Bloemen spuiten

Spuit bloemblaadjes rondom de cupcake met tip #366 en werk langzaam naar het midden om een bloem te vormen.



Stap 7: Summerween afwerking

Vul een spuitzak met FunCakes Red Glaze Topping en spuit “bloedachtige” strepen.

Plaats een chocolade oog in het midden van elke cupcake. Werk af met extra decoratie voor een spooky effect.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.