

de leukste taarten shop



Gekleurde Cupcakes met een Randje

Een heerlijk recept voor een kleurrijke cupcakes met een bijzonder randje, gemaakt tijdens de live uitzending op Facebook. Kijk hieronder de uitzending terug! De cupcakes zijn erg makkelijk te maken en daarom perfect voor verjaardagen met kinderen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450g

F10130
€ 7,35



FunCakes Food Colour Gel Bright
Green 30g

F44155
€ 2,92



FunCakes Food Colour Gel Geel 30g

F44115
€ 2,92

de leukste taarten shop



FunCakes Food Colour Gel Royal Blue
30g

F44135
€ 2,92



FunCakes Food Colour Gel Roze 30g

F44110
€ 2,92



FunCakes Sugar Strands Mix 80g

F52075
€ 2,69



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



Patisse Keramische Muffinvorm

P03334
€ 15,15

de leukste taarten shop

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream 450g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Royal Blauw
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Sugar Strands Kleurenmix
- 5 eieren
- 250 g zachte roomboter
- 200 ml water

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Patisse Keramische Muffinvorm 12 vaks
- Huishoudfolie

Stap 1: Maak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes zoals aangegeven wordt op de verpakking. Verdeel de papieren House of Marie baking cups 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 het aanrecht.



Stap 2: Bereid de Enchanted Cream

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Enchanted cream zoals aangegeven wordt op de verpakking. En verdeel over 4 porties. Kleur elke portie met de kleurgels. Leg een vel huishoudfolie op tafel en spatel de gekleurde crème in strepen onder elkaar op de folie.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Rol de crème voorzichtig in de lengte op en knip af waar de creme begint. Doe dit in een spuitzak met spuitmond #2A en spuit mooie swirls op de cakejes. Doe wat sprinkels of sugar strands in je hand en rol de zijkanten van de creme voorzichtig hierdoorheen.

Stap 4: Geniet van de Gekleurde Cupcakes met een randje!