



Zure Matten Cupcakes

De vrolijkheid spat van deze heerlijke cupcakes af! De cupcakes zijn gedecoreerd met verschillende kleuren enchanted cream en zure matten. Een heerlijke smaakcombinatie! Deze regenboogkleuren zorgen voor vrolijke schooldagen en verjaardagen. Een cupcake met de perfecte balans tussen zuur en zoet, bekroond met Enchanted Cream en de speelse charme van zure matten. Of het nu een back to school traktatie is of een levendige verjaardag, maak je klaar om een vleugje vreugde toe te voegen aan elke hap!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30 g

F44155
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55



FunCakes Smaakpasta Lemon Zest 100g

F56355
€ 5,89



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



FunCakes Baking Cups Geel pk/48

F84105
€ 3,19



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Food Colour Gel Geel 30 g

F44115
€ 3,55



FunCakes Knettersuiker 70 g

F51950
€ 4,69



FunCakes Smaakpasta Groene Appel 120 g

F56250
€ 5,89



FunCakes Baking Cups Grass Green pk/48

F84145
€ 3,19



FunCakes Baking Cups Pink pk/48

F84115
€ 3,19



Wilton Decorating Tip #2D Dropflower
Carded

02-0-0149
€ 2,35



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin
Pan

03-3118
€ 10,49

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Smaakpasta Lemon Zest
- FunCakes Smaakpasta Apple Green
- FunCakes Knettersuiker
- FunCakes Food Colour Gel Geel
- FunCakes Food Colour Gel Helder Groen
- FunCakes Food Colour Gel Roze
- 250 g zachte ongezoeten roomboter
- 100 ml water
- 100 ml melk
- 5 eieren (ca. 250 g)
- Zure matten

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Baking Cups Geel
- FunCakes Baking Cups Grasgroen
- FunCakes Baking Cups Roze
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Spuitmondje #2D Dropflower (meerdere)

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de baking cups over de muffin tray. Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking en verdeel dit over de baking cups. Bak de cupcakes in ongeveer 19-23 minuten lichtbruin en gaar en laat ze na het bakken uit de muffin tray afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Maak de enchanted cream

Bereid 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking en breng het op smaak met de FunCakes Smaakpasta Lemon Zest of Apple Green. Verdeel de crème in drie porties en kleur met de 3 FunCakes Eetbare Kleurstoffen.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Maak drie spuitzakken klaar met spuitmond #2D en doe hier de gekleurde Enchanted Cream® in. Spuit op de cupcakes mooie rozetten en duw er een zure mat in. Strooi er vlak voor het serveren wat knettersuiker op.

Stap 4: Geniet samen van deze heerlijke Zure Matten Cupcakes en deel uit!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.