

de leukste taarten shop



Happy New Year Cupcakes

Luid het nieuwe jaar in met deze spetterende Happy New Year Cupcakes! De cupcakes zijn gemakkelijk te maken met de FunCakes Bakmix voor Cupcakes en gedecoreerd met een heerlijke champagne botercrème. Een perfecte baksel om het nieuwe jaar in te luiden!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,55



FunCakes Sugar Strands Metallic Zilver
80g

F52170
€ 7,59



FunCakes Sugar Strands Metallic Goud
80g

F52175
€ 8,25

de leukste taarten shop



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



House of Marie Baking Cups Folie Roze
pk/24

HM1302
€ 3,45



LorAnn Super Strength Smaakstof
Mousseerende Wijn 3,7ml

L0550
€ 2,19



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118
€ 10,69



House of Marie Baking Cups Folie Paars
pk/24

HM1326
€ 3,45



Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes Mix voor Botercrème 250g
- FunCakes Sugar Strands Metallic Goud
- FunCakes Sugar Strands Metallic Zilver
- LorAnn Super Strength Smaakstof Sprankelende Wijn
- 300 g + 250 g ongezoeten roomboter
- 5 eieren (250 g)
- 250 ml water

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- House of Marie Cupcakevormpjes Folie Roze - pk/24
- House of Marie Cupcakevormpjes Folie Paars - pk/24
- Sterretjes

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de oven in ca. 18-20 minuten gaar.



Stap 2: Maak de botercrème

Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Voeg de champagne smaakstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème tot de gewenste smaak is bereikt.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Plaats spuitmondje 1M in de spuitzak en vul deze met crème. Maak nu toeven op de cupcakes en decoreer deze met de sugar strands. Plaats vlak voor het opdienen de sterretjes in de cupcakes.

Stap 4: Ga sprankelend het nieuwe jaar in met deze heerlijke cupcakes!