



Oud & Nieuw Cupcakes

Deze Champagne cupcakes zijn perfect voor oud & nieuw! De cupcakes zijn gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes en heerlijk gedecoreerd met een champagne Zwitserse meringue botercrème. Proost daarom het nieuwe jaar in met deze cupcakes!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 400 g

F10145
€ 5,19



FunCakes Pearl Choco Balls Bronze Gold Set/8

F50545
€ 3,35



LorAnn Super Strength Flavor - Sparkling Wine - 3.7 ml

L0550
€ 2,29



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Decorating Tip Round #2A

02-0-0163
€ 2,35



House of Marie Baking Cups Folie Goud pk/24

HM2026
€ 3,39



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g

F10140
€ 4,95



FunCakes Food Colour Gel Zwart 30 g

F44105
€ 3,55



FunCakes Deco Melts -Wit- 250g

F25110
€ 4,45



Sugarflair Eetbare Glanspoeder Glitter Goud 4g

E772
€ 5,29



Wilton Silicone Candy Mould -Sparkling Wine Bottle-

2115-3844
€ 1,70



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan

03-3118
€ 10,49



PartyDeco Cupcake Toppers Sterren - Goud Set/6

KPM19-019B
€ 3,25

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 200 g
- FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Zwart
- FunCakes Chocoballetjes Brons Goud
- FunCakes Deco Melts - Wit -
- Sugarflair Eetbare Glanspoeder Glitter Goud
- LorAnn Super Strength Smaakstof Sprankelende Wijn
- 250 g + 440 g (room)boter
- 5 eieren (250 g)
- 140 ml warm kraanwater

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Spuitmondje Rond #2A
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Silicone Candy Mold Champagnevles
- PartyDeco Cupcake Toppers Sterren - Goud
- House of Marie Cupcakevormpjes Folie Goud
- PME Cupcakevormpjes Wit met Gouden Stippen
- Bakpapier

Maak de royal icing sterren 24 uur van te voren, voor het mooiste resultaat.

Stap 1: Maak de royal icing sterren

Maak wat van de FunCakes Mix voor Royal icing zoals is aangegeven op de verpakking. Zorg ervoor dat de royal icing van stevige consistentie is. Teken daarna verschillende formaat sterren op een vel bakpapier en draai het bakpapier om, zodat de potloodstrepen niet op de icing komen.

Verdeel de royal icing over twee schaaltes en kleur een portie zwart. Doe daarna allebei in een spuitzak. Spuit aan de hand van je tekeningen, sterren op het bakpapier. Als de icing nog zacht is strooi je glitters over de icing heen. Laat het ongeveer 24 uur drogen.

Stap 2: 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 de papieren bakvormpjes in de 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 3: Zwitserse meringue botercrème maken

Maak ondertussen 200 gram van de FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Breng daarna op smaak met de sprankelende wijn smaakstof tot de gewenste smaak bereikt is.

Stap 4: Maak de chocolade champagne flesjes

Smelt de witte deco melts zoals aangegeven op de verpakking en giet deze in de champagneflesjes mal. Laat dit hard worden in de koelkast en druk de flesjes uit de mal. Decoreer met wat gouden glitter. Je kunt wat zwarte royal icing gebruiken en met een klein rond spuitmondje het jaartal op de flesjes schrijven.

Stap 5: Decoreer de cupcakes

Doe de botercrème in een spuitzak met spuitmondje 2A. Spuit een swirl op de cupcakes. Decoreer met de sterren cupcaketoppers, royal icing sterren, bronze chocoballetjes en champagneflesjes.

Stap 6: Ga proostend het nieuwe jaar in met deze cupcakes!