

de leukste taarten shop



Voetbal cupcakes

Een perfecte traktatie voor elke voetbalfan! Of je nu de verjaardag van je kinderen viert of het bijna Vaderdag is, maak deze voetbal cupcakes en decoreer ze met onze voetbal sprinkles.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 3,64



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30g

F44155
€ 3,65



FunCakes Suikerdecoratie Voetbal set/8

F50705
€ 3,99

de leukste taarten shop



FunCakes Sprinkle Medley Voetbal 65g

F53150
€ 3,15



FunCakes Baking Cups Voetbal pk/48

F84200
€ 3,19



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118
€ 8,55



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 1,88



Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 200 g FunCakes Mix voor Boter crème
- FunCakes Food Colour Gel Bright Green
- FunCakes Suikerdecoraties Voetbal
- FunCakes Sprinkle Medley Voetbal
- 500 g ongezoeten boter
- 200 ml water
- 5 eieren (ca. 250 g)

Benodigdheden

- FunCakes Baking Cups Voetbal
- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm voor 12 cupcakes
- Wilton Spuitmondje #1M

Stap 1: Bereid de oven voor

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en plaats de FunCakes baking cups in de Wilton muffinvorm.

Stap 2: Maak de cupcakes

Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes volgens de instructies op de verpakking en verdeel het



beslag over de baking cups. Bak de cupcakes ongeveer 20 tot 22 minuten totdat ze lichtbruin zijn en laat ze afkoelen op het aanrecht.

Stap 3: Maak de botercrème

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Botercrème volgens de instructies op de verpakking en kleur deze groen met de Food Colour Gel.

Stap 4: Vul de spuitzak

Plaats spuitmondje #1M in een spuitzak en vul deze met de groene botercrème.

Stap 5: Decoreer de cupcakes

Spuut mooie toefjes of rozetten op de cupcakes en decoreer ze met de FunCakes Suikerdecoraties Voetbal en de FunCakes Sprinkle Medley Voetbal.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.