



Flügel Cupcakes

De lekkerste combinatie: Après-ski Flugel Cupcakes met heerlijke Flügel botercrème. Deze Flügel Cupcakes kan je gemakkelijk zelf maken met dit recept. Leuk voor een gezellig avondje met vrienden of familie!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 4,07



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 3,64



House of Marie Baking Cups Roze
pk/48

HM0060
€ 3,35



House of Marie Baking Cups Geel pk/48

HM0053
€ 3,35



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118
€ 10,49



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 1,88

Ingrediënten

- 500 g FunCakes mix voor Cupcakes
- 200 g FunCakes mix voor Botercrème
- FunCakes Confetti Goud
- 5 eieren
- 500 gram zachte ongezouten roomboter
- 150 ml water
- 2 dozen Flugels a 10 stuks

Overige benodigdheden

- Cupcakevormpjes
- Muffin bakvorm
- Spuitzak
- Wilton spuitmond #1M

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking en zet de cupcakevormpjes in de muffin pan. Verdeel het beslag hierover en bak de cakejes in ongeveer 18-20 minuten licht bruin en gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Decoreer de cupcakes met de Flügel Botercrème

Maak 200 gram FunCakes Mix voor Botercrème aan met 150 ml water en 50 ml Flügel. Zet dit een uurtje weg. Maak de botercrème hierna verder af met 250 gram zachte ongezouten roomboter zoals is aangegeven op de verpakking. Doe de botercrème in een spuitzak met #1M en spuit mooie rozetten op de cakejes. Strooi er een mengsel van de roze en gele confetti over en zet er een Flügel flesje op z'n kop in (dopje erop houden).

Meer recepten zoals dit:

[Recept Piña Colada Cupcakes](#)

[Recept Pisang Ambon Cupcakes](#)

[Recept Cola Cupcakes](#)