Koningsdag Cupcakes Rood Wit Blauw

Maak deze Koningsdag cupcakes makkelijk zelf. Spuit de cupcakes op met Enchanted Cream® en versier ze met rode, witte en blauwe sprinkles! Ideaal in de kleuren van de Nederlandse vlag. Deze cupcakes zijn ook geweldig om te bakken met kinderen en te verkopen tijdens de Vrijmarkt.

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,55

FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450g

F10130
€ 7,35

FunCakes Nonpareils Wit 80g

F51515
€ 2,85

FunCakes Nonpareils Rood 80g

F51540
€ 2,85

FunCakes Nonpareils Blauw 80g

F51635
€ 2,85

FunCakes Baking Cups Oranje pk/48

F84245
€ 2,55

FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89

Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35

Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118
€ 10,69

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- FunCakes Musketzaad Rood
- FunCakes Musketzaad Wit
- FunCakes Musketzaad Blauw
- 250 g (room)boter
- 5 eieren
- 100 ml water
- 100 ml melk

Benodigdheden

- FunCakes Baking Cups Orange pk/48
- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de cupcakevormpjes over de muffin bakvorm. Maak vervolgens 500 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de cupcakevormpjes (vul ongeveer tot de helft) en bak de cupcakes in 12-15 minuten gaar.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Vul een spuitzak met de crème en het spuitmondje #1M.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Voor de vlag cupcakes spuit je een rozet op de cupcake en decoreer met de rode, witte en blauwe musketzaad banen op de opgespoten rozet. Decoreer de andere cupcakes naar wens.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke cupcakes tijdens Koningsdag!