



Brownie Sinterklaas Cupcakes

Deze feestelijke brownie cupcakes met koekkruiden en kleurrijke, glutenvrije boter crème zijn perfect voor Sinterklaas! Met dit recept laat @glutenvrijmetlena zien hoe je deze leuke en makkelijke Sinterklaas cupcakes maakt, compleet met sprinkles en decoratie voor een extra gezellige decembertouch.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cake Brownie 500 g

F11195
€ 5,29



FunCakes Mix voor Boter crème,
Glutenvrij 500 g

F11125
€ 5,45



FunCakes Suikerdecoratie Sinterklaas
Set/12

F50265
€ 4,39



FunCakes Glutenvrije Musketzaad Mix
80 g

F53170
€ 2,75



Colour Mill Oil Blend Rose 20 ml

CMO20RSE
€ 6,49



Colour Mill Oil Blend Sky Blue 20 ml

CMO20SKY
€ 6,49



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin
Pan

03-3118
€ 10,49



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Decorating Tip #2D Dropflower
Carded

02-0-0149
€ 2,35



Wilton Decorating Tip Open Star #8B

02-0-0164
€ 2,35



House of Marie Baking Cups Cadeaus
pk/50

HM5539
€ 3,55

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cake Brownie 500g
- FunCakes Mix voor Botercrème, Glutenvrij 300g
- FunCakes Suikerdecoratie Sinterklaas Set/12
- FunCakes Glutenvrije Musketzaad Mix
- Colour Mill Oil Blend Rose
- Colour Mill Oil Blend Sky Blue
- 2 theelepels FunCakes koekkruiden
- 250 g boter + 360 gram ongezoeten (room)boter
- 4 eieren

Benodigheden

- House of Marie Baking Cups Cadeaus
- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Wilton Decorating Tip #2D Dropflower Carded
- Wilton Decorating Tip Open Star #8B (2x)
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

Stap 1: Maak de Brownie Cake Mix

Verwarm de oven voor op 180 °C (160 °C voor een heteluchtoven). Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Doe 500 g bakmix, 2 theelepels koekkruiden, 250 g boter en 4 eieren in een mengkom. Mix het geheel gedurende 3 minuten op middelhoge snelheid tot een dik beslag ontstaat.

Verdeel het beslag gelijkmatig over de 12 baking cups. Tik de bakvorm een paar keer voorzichtig op het aanrecht, zodat het beslag mooi verdeeld wordt. Bak de cupcakes in ongeveer 30 minuten gaar. Haal de cupcakes daarna uit de oven en laat ze volledig afkoelen in de vorm op een rooster.

Stap 2: Maak en kleur de botercrème

Terwijl de cupcakes bakken, meng je 300 g botercrèmemix met 200 ml water in een kom. Laat het mengsel vervolgens 1 uur rusten.

Mix 360 g zachte boter voor 2 minuten. Voeg eerst de helft van de boter bij het mengsel en mix tot alles goed gemengd is. Voeg daarna de rest van de boter toe en klop nog 5 minuten op hoge snelheid. Verdeel de botercrème in 3 gelijke porties van elk ongeveer 240-250 gram. Kleur één deel met Rose en een ander deel met Sky Blue; laat het derde deel ongekleurd.

Stap 3: Verdeel de botercrème in spuitzakken

Voorzie 4 spuitzakken van spuitmondjes. Doe de blauwe botercrème in een zak met spuitmond 8B, de roze in een zak met spuitmond 2D, en de ongekleurde in een zak met spuitmond 1M. Spuit grote toeven met de mondjes 8B en 2D, en gebruik de 1M om kleine toeven in verschillende vormen te maken.

Stap 4: Maak een spuitzak met meerdere kleuren botercrème

Leg een vel vershoudfolie uit en spuit de resterende botercrème in drie banen naast elkaar. Rol de folie op tot een worst, draai de uiteinden dicht, en knip één kant open. Plaats dit in de laatste spuitzak. Spuit nog drie toeven.

Stap 5: Decoreer de brownie cupcakes

Decoreer de cupcakes met sprinkles en Sinterklaas suikerdecoraties.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Brownie Sinterklaas Cupcakes

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door @glutenvrijmetlena