



Mini Cupcakes met Eetbare Bloemen

Deze Mini Cupcakes met Eetbare Bloemen zijn perfect als traktatie! De cupcakes zijn gedecoreerd met enchanted cream en bestrooid met de eetbare bloemen van FunCakes. Heel erg makkelijk om te maken, maar erg lekker! Deel de mini cupcakes uit of geniet er natuurlijk zelf van!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Smaakpasta Roos 100 g

F56320
€ 6,85



FunCakes Eetbare Droogbloemen
Korenbloemen 5 g

F53105
€ 3,00



FunCakes Eetbare Droogbloemen
Goudsbloem 5 g

F53120
€ 3,00



FunCakes Eetbare Droogbloemen
Rozenknoppen 9 g

F53125
€ 3,00



FunCakes Eetbare Droogbloemen
Rozenblaadjes 5 g

F53130
€ 3,00



FunCakes Eetbare Droogbloemen
Saffloer 5 g

F53135
€ 3,00



FunCakes Spuitzakken 46 cm pk/10

F85120
€ 4,10



Wilton Decorating Tip #6B Open Star
Carded

02-0-0168
€ 2,35



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Recipe Right® 24 Cup Mini
Muffin Pan

03-0-0017
€ 12,60



House of Marie Mini Baking Cups Wit
pk/60

HM0527
€ 3,10

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 250 gram
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 75 gram
- FunCakes Smaakpasta Roos
- FunCakes Eetbare Droogbloemen Rozenblaadjes
- FunCakes Eetbare Droogbloemen Saffloer
- FunCakes Eetbare Droogbloemen Goudsbloem
- FunCakes Eetbare Droogbloemen Rozenknoppen
- FunCakes Eetbare Droogbloemen Korenbloemen
- 125 g ongezouten roomboter
- 50 ml melk
- 50 ml water
- 2,5 ei (ca. 125 g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #1M
- Wilton Spuitmondje #6B
- Wilton Recipe Right® 24 Cup Mini Muffin Bakvorm
- House Of Marie Mini Cupcakevormpjes Wit

Stap 1: Bak de mini cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de witte cupcakesvormpjes over de mini muffin bakvorm. Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur wordt verwerkt. Maak het beslag van de cupcakes met 250 gram van de FunCakes met 125 gram roomboter en 2,5 eieren (250 gr) zoals is aangegeven op de verpakking.

Vul de mini cupcakevormpjes met het beslag en bak de cupcakes in ongeveer 12-17 minuten lichtbruin. Laat ze daarna goed afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Maak de enchanted cream

Maak 75 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream met 50 ml water en 50 ml melk zoals is aangegeven op de verpakking. Breng de enchanted cream op smaak met de FunCakes Smaakpasta Roos. Dit doe je door een klein beetje van de smaakpasta door de enchanted cream te spatelen. Plaats de enchanted cream in twee spuitzakken met spuitmondje #1M en #6B.

Stap 3: Decoreer de mini cupcakes

Spuut op de mini cupcakes mini toefjes en decoreer als laatst met de gedroogde bloemen van FunCakes.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Mini Cupcakes met Eetbare bloemen!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.