



Oud & Nieuw Cupcakes

Bak heerlijke Oud & Nieuw cupcakes om het nieuwe jaar in te luiden! De cupcakes zijn versierd met een toef Enchanted Cream® en gouden strooisels. Perfect om het jaar mee af te sluiten.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 3,64



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450g

F10130
€ 5,88



Sugarflair Edible Lustre Festive Gold 4g

E7024
€ 4,49



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118
€ 10,49



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 1,88



House of Marie Baking Cups Folie Goud
pk/24

HM2026
€ 3,39



ScrapCooking Food Kwasten set/6

SC5170
€ 12,99

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream 150 g
- Sugarflair Eetbare Glanspoeder Feestelijk Goud
- PME Out of the Box Sprinkles - Rose Goud
- 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- 5 eieren
- 100 ml water
- 100 ml melk

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- House of Marie Cupcakevormpjes Folie Goud pk/24
- Scrapcooking Kwasten Set/6

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Plaats de cupcakevormpjes in de cupcake bakvorm en vul ze met het beslag. Bak gedurende 18-20 minuten tot ze gaar en lichtbruin zijn. Laat ze uit de muffin bakvorm afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Plaats de spuitmond in de spuitzak en vul deze met de enchanted cream.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Spuut mooie rozetten op de cupcakes en decoreer met wat sprinkles uit de gold medley.

Dip de kwast in de gouden sparkle dust, houd het boven de cupcakes en tik met je vinger op de steel zodat de dust zich mooi verdeelt over de toefjes.

Stap 4: Deel de cupcakes uit tijdens oud & nieuw!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.