



Sinterklaascupcakes met een Twist

Hoe leuk zijn deze Sinterklaas cupcakes van FunCakes?! Vooral de zak van Sinterklaas is super leuk! Een heerlijke lekkernij voor Sinterklaasavond!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Rolfondant Maroon Brown
250 g

F20150
€ 2,85



FunCakes Smaakpasta Speculaas 100
g

F56200
€ 4,95



Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin
Pan

03-3118
€ 10,49



FunCakes Mix voor Botercreme 1 kg

F10560
€ 7,49



FunCakes Rolfondant Fire Red 250 g

F20120
€ 2,85



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



House of Marie Baking Cups Folie Rood
- pk/24

HM1319
€ 3,39

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes Mix voor Botercrème 1 kg
- FunCakes Smaakpasta Speculaas
- FunCakes Rolfondant Bruin 250g
- FunCakes Rolfondant Rood 250g
- FunCakes Speculaaskruiden 40g
- FunCakes Smaakpasta Speculaas 100 g
- FunCakes Magic Roll-Out Powder (Uitrolpoeder) 225g
- 500 gram zachte ongezouten roomboter
- 200 ml water
- 5 eieren
- Tumtums
- Kruidnootjes

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- House of Marie Cupcakevormpjes Folie Rood - pk/24

Stap 1: Maak de mixen volgens de verpakkingen

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes Mix voor Cupcakes en 200 gram FunCakes Mix voor Botercrème aan volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de basisrecepten voor [Cupcakes](#) en [Botercrème](#). Voeg aan het Cupcakebeslag wat speculaaskruiden toe en aan de botercrème naar smaak de speculaassmaakstof.

Stap 2: Bak de Cupcakes gaar

Doe de baking cups in de muffin tray en verdeel het cupcakebeslag over de vormpjes. Bak de cupcakes in ongeveer 20 minuten gaar. Laat ze na het bakken afkoelen op het aanrecht.

Stap 3: Spuit toefjes op de cupcakes

Vul een spuitzak met spuitmondje #1M, draai mooie botercrème rozetten op de cupcakes en decoreer met de marsepeinfiguurtjes, pepernootjes en/of wat gebruneerd amandelschaafsel. Houdt een paar cupcakes apart die je omdraait tot zak van Sinterklaas.

Stap 4 (extra): Maak de zakjes met fondant

Voor de zakjes: haal het papiertje van de cupcake, smeer de cupcake rondom in met speculaasbotercrème en laat even opstijven in de koelkast. Rol 250 gram bruine fondant dun uit op een met Magic Roll-Out Powder bestrooid werkblad, maak er met een printroller de textuur in en snijd er een langwerpige plak van die de helft hoger is dan de cupcake. Rol de fondant om de cupcake, duw de onderkant iets onder het cakeje en vouw de bovenkant iets om zodat er een soort kraag ontstaat. Rol van 25 gram rood fondant dunne sliertjes en knoop dit voorzichtig om de zak. Vul



op met wat tumtum en eventueel wat kruidnootjes of marsepeinen figuurtjes.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

[Een recept voor speculaas cakejes van Bakken.nl](#)