

de leukste taarten shop



Spook Cupcakes voor Halloween

Deze Halloween cupcakes zijn perfect voor elk feestje! Met eenvoudige FunCakes mixen en een vleugje kleur maak je griezelige traktaties, afgewerkt met een schattig chocolade spookje. Leuk om te maken en heerlijk om van te genieten!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450g

F10130
€ 7,35



FunCakes Food Colour Gel Lime Green
30g

F44150
€ 1,83



FunCakes Food Colour Gel Zwart 30g

F44105
€ 3,65

de leukste taarten shop



FunCakes Chocolade Decoratie Witte Geest set/20

F50725
€ 7,95



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



Wilton Recipe Right Mini Muffinbakvorm 24 Cups

03-0-0017
€ 12,59



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



House of Marie Mini Baking Cups Wit pk/60

HM0527
€ 3,49

de leukste taarten shop

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 250 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 75 g
- FunCakes Chocolate Decoraties Witte Spookjes
- FunCakes Food Colour Gel Zwart
- FunCakes Food Colour Gel Lime
- 125 g ongezouten roomboter
- 75 ml melk
- 2,5 eieren (ca. 125 g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #1M
- Wilton Recipe Right® Mini Muffin Bakvorm 24 cupcakes
- House of Marie Mini Baking Cups Wit

Stap 1: Maak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (of 160°C voor een heteluchtoven) en plaats de baking cups in de muffinpan. Maak 250 g FunCakes Mix voor Cupcakes volgens de instructies op de verpakking en doe het beslag in een spuitzak. Vul de baking cups voor ongeveer 2/3 en bak de cupcakes in 15-17 minuten goudbruin en gaar. Laat ze daarna op het aanrecht afkoelen.

Stap 2: Maak en kleur de Enchanted Cream®

Maak 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals aangegeven op de verpakking. Voorzie een

de leukste taarten shop

spuitzak van spuitmondje #1M en trek met een kwastje een limegroene en zwarte streep in de zak met de Food Colour Gels. Vul de zak voorzichtig met de crème.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Spuit kleine toefjes op de afgekoelde cupcakes en versier ze met een chocolade spookje.

Stap 4: Geniet van Spook Cupcakes voor Halloween.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes