



Mini Cupcakes met Suikerdecoraties

Steel de show met deze schattige traktaties! Deze Mini Cupcakes met Suikerdecoraties zijn gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes en gedecoreerd met verschillende suikerdecoraties. Ook perfect om heerlijk te bakken met de kids voor een feestje!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30 g

F44145
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Bright
Green 30 g

F44155
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Geel 30 g

F44115
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55



FunCakes Suikerdecoratie Dino Set/12

F50125
€ 4,25



FunCakes Suikerdecoratie Sea Life
Set/8

F50215
€ 3,15



FunCakes Suikerdecoratie Boerderij
Dieren Set/12

F50140
€ 4,35



FunCakes Suikerdecoratie Alpaca Set/8

F50210
€ 3,19



FunCakes Suikerdecoratie Bloesemmix
Pastel Set/32

F50580
€ 3,95



PME Mini Baking cups Pastel pk/100

BC721
€ 2,69



Wilton Recipe Right® 24 Cup Mini
Muffin Pan

03-0-0017
€ 12,39



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151

€ 2,35

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 gr
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream 175 gr
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- FunCakes Suikerdecoratie Bloesemmix Pastel
- FunCakes Suikerdecoratie Alpaca
- FunCakes Suikerdecoratie Boerderij Dieren
- FunCakes Suikerdecoratie Dino
- FunCakes Suikerdecoratie Zeeleven
- 250 g ongezouten roomboter
- 175 ml melk
- 5 eieren (ca 250 g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star 4x
- Wilton Recipe Right® Mini Muffin Bakvorm 24 cupcakes
- PME Mini Cupcakevormpjes Pastel

Stap 1: Bak de mini cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de baking cups over de mini muffinvorm. Bereid daarna 500 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking en doe het in een spuitzak. Knip er een klein puntje af en spuit het beslag in de vormpjes. Bak de cakejes in ongeveer 15-19 minuten lichtbruin en gaar en laat ze daarna goed afkoelen.

Stap 2: Maak de enchanted cream

Bereid 175 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking en verdeel dit in 4 porties over verschillende schaalpjes. Kleur deze 4 porties met de verschillende kleurgels naar eigen wens, door een paar druppels door de enchanted cream te mengen. Heb je je gewenste kleur nog niet bereikt? Dan kan je altijd meer druppels toevoegen.

Stap 3: Decoreer de mini cupcakes

Doe de crèmes in de spuitzakken met spuitmond #1M en spuit kleine toefjes op de cakejes. Decoreer daarna de cakejes met de suikerdecoraties.

Stap 4: Geniet van deze Mini Cupcakes met Suikerdecoraties!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.