

# de leukste taarten shop



## Brownie Sinterklaas Cupcakes

Deze feestelijke brownie cupcakes met koekkruiden en kleurrijke, glutenvrije botercrème zijn perfect voor Sinterklaas! Met dit recept laat @glutenvrijmetlena zien hoe je deze leuke en makkelijke Sinterklaas cupcakes maakt, compleet met sprinkles en decoratie voor een extra gezellige decembertouch.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Cake Brownie 500g

F11195  
€ 4,23



FunCakes Mix voor Botercrème  
Glutenvrij 500g

F11125  
€ 5,45



FunCakes Fondant Decoratie  
Sinterklaas set/12

F50265  
€ 3,59



FunCakes Glutenvrije Nonpareils Mix  
80g

F53170  
€ 2,31

# de leukste taarten shop



Colour Mill Oil Blend Rose 20ml

CMO20RSE  
€ 6,49



Colour Mill Oil Blend Sky Blue 20ml

CMO20SKY  
€ 6,49



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110  
€ 3,89



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118  
€ 10,69



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151  
€ 2,35



Wilton Spuitmondje Dropflower #2D

02-0-0149  
€ 2,35



Wilton Spuitmondje Open Star #8B

02-0-0164  
€ 2,35



House of Marie Baking Cups Cadeaus pk/48

HM5539  
€ 3,65

# de leukste taarten shop

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cake Brownie 500g
- FunCakes Mix voor Botercrème, Glutenvrij 300g
- FunCakes Suikerdecoratie Sinterklaas Set/12
- FunCakes Glutenvrije Musketzaad Mix
- Colour Mill Oil Blend Rose
- Colour Mill Oil Blend Sky Blue
- 2 theelepels FunCakes koekkruiden
- 250 g boter + 360 gram ongezoeten (room)boter
- 4 eieren

## Benodigheden

- House of Marie Baking Cups Cadeaus
- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Wilton Decorating Tip #2D Dropflower Carded
- Wilton Decorating Tip Open Star #8B (2x)
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

## Stap 1: Maak de Brownie Cake Mix

Verwarm de oven voor op 180 °C (160 °C voor een heteluchtoven). Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Doe 500 g bakmix, 2 theelepels koekkruiden, 250 g boter en 4 eieren in een mengkom. Mix het geheel gedurende 3 minuten op middelhoge snelheid tot een dik beslag ontstaat.

# de leukste taarten shop

Verdeel het beslag gelijkmatig over de 12 baking cups. Tik de bakvorm een paar keer voorzichtig op het aanrecht, zodat het beslag mooi verdeeld wordt. Bak de cupcakes in ongeveer 30 minuten gaar. Haal de cupcakes daarna uit de oven en laat ze volledig afkoelen in de vorm op een rooster.

## **Stap 2: Maak en kleur de botercrème**

Terwijl de cupcakes bakken, meng je 300 g botercrèmemix met 200 ml water in een kom. Laat het mengsel vervolgens 1 uur rusten.

Mix 360 g zachte boter voor 2 minuten. Voeg eerst de helft van de boter bij het mengsel en mix tot alles goed gemengd is. Voeg daarna de rest van de boter toe en klop nog 5 minuten op hoge snelheid. Verdeel de botercrème in 3 gelijke porties van elk ongeveer 240-250 gram. Kleur één deel met Rose en een ander deel met Sky Blue; laat het derde deel ongekleurd.

## **Stap 3: Verdeel de botercrème in spuitzakken**

Voorzie 4 spuitzakken van spuitmondjes. Doe de blauwe botercrème in een zak met spuitmond 8B, de roze in een zak met spuitmond 2D, en de ongekleurde in een zak met spuitmond 1M. Spuit grote toeven met de mondjes 8B en 2D, en gebruik de 1M om kleine toeven in verschillende vormen te maken.

## **Stap 4: Maak een spuitzak met meerdere kleuren botercrème**

Leg een vel vershoudfolie uit en spuit de resterende botercrème in drie banen naast elkaar. Rol de folie op tot een worst, draai de uiteinden dicht, en knip één kant open. Plaats dit in de laatste spuitzak. Spuit nog drie toeven.



### **Stap 5: Decoreer de brownie cupcakes**

Decoreer de cupcakes met sprinkles en Sinterklaas suikerdecoraties.

### **Stap 6: Geniet van deze heerlijke Brownie Sinterklaas Cupcakes**

*Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door @glutenvrijmetlena*