

Blueberry cupcakes

Wie is er nu niet gek op blauwe bessen en cupcakes? Dit recept combineert het beste van twee! De cupcakes zijn gemaakt met de FunCakes mix voor cupcakes en gedecoreerd met de overheerlijke FunCakes mix voor Enchanted Cream.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Muffinbakvorm

03-3118
€ 8,84



FunCakes Mix voor Cupcakes 1kg

F10505
€ 6,20



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450g

F10130
€ 6,75



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 2,97

Overige benodigdheden voor 18 stuks:

- 250 gram ongezouten roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 100 ml water
- 100 ml magere melk
- 2 doosjes blauwe bessen

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Roer hier voorzichtig een doosje blauwe bessen doorheen.

Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven, ca. 18-20 minuten. Laat ze na het bakken helemaal afkoelen.

Mix 150 gram mix voor Enchanted Cream met 100 ml melk en 100 ml water 3 minuten op hoge snelheid.

Vul een spuitzak met spuitmondje 1M en vul deze met de crème. Spuit mooie rozetten op de cupcakes en decoreer ze met blauwe bessen.