



## Geslaagd Cupcakes

Deze heerlijke geslaagd cupcakes zijn super makkelijk om te maken en perfect voor jouw geslaagd feestje! De cupcakes zijn gemaakt van de FunCakes Mix voor Cake Brownie en gedecoreerd met een toef botercrème. Voeg als laatst de geslaagd suikerdecoratie toe voor een feestelijke touch.

## Boodschappenlijstje



**FunCakes Mix pour Crème au Beurre**  
500g  
F10125  
5,09 €



**FunCakes Mélange pour Cake Brownie**  
500g  
F11195  
5,29 €



**FunCakes Décorations En Pâte À Sucre**  
Remise Des Diplômes set/8  
F50720  
3,99 €



**FunCakes Soft Pearls Moyennes Or**  
Bronze 60g  
F53370  
3,55 €



**FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10**  
F85110  
3,89 €



**Wilton Recipe Right Moule à Muffins**  
03-3118  
10,69 €



**Wilton Douilles Open Star #1M**  
02-0-0151  
2,35 €



**House of Marie Baking Cups Foil Or**  
pk/24  
HM2026  
3,45 €

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cake Brownie 640 g
- FunCakes Mix voor Boter crème 200 g
- FunCakes Soft Pearls Medium Bronze Gold
- FunCakes Suikerdecoraties Graduation
- 320 g ongezouten boter
- 200 ml water
- 135 ml melk
- 3 eieren (ca. 150 g)

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Decorating Tip #1M
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- House of Marie Baking Cups Foil Goud

## Stap 1: Bak de brownie cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de bakvormpjes over de muffinvormpjes. Maak 640 gram van de FunCakes Mix voor Cake Brownie zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de vormpjes en bak de cakejes in ongeveer 20-23 minuten gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht.

## Stap 2: Maak de boter crème

Maak 200 gram van de FunCakes Mix voor Boter crème zoals is aangegeven op de verpakking. Doe de boter crème in een spuitzak met het spuitmondje #1M.

## Stap 3: Decoreer de cupcakes

Spuit mooie toefjes op de cupcakes en decoreer als laatst met de suikerdecoratie en de zachte parels.

## Stap 4: Vier feest met deze heerlijke geslaagd cupcakes!

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*