



Spooky eyes cupcakes

Eén van de meest populaire suikerdecoraties zijn suikeroogjes! Met suikeroogjes zijn deze cupcakes omgetoverd naar monsterlijke Halloween cupcakes.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Orange 30 g

F44145
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Bright Green 30 g

F44155
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Mauve 30 g

F44120
3,55 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Bakmix voor Cupcakes
- FunCakes Smaakpasta Citroen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars
- Wilton Snoepoogjes
- 5 eieren
- 500 gram ongezouten roomboter
- 200 ml water

Benodigheden

- Wilton Recipe Right Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- PME Cupcakevormpjes Metallic Paars
- FunCakes Spuitzakken
- Ijslepel

Stap 1: Maak de Botercrème en FunCakes mix voor Cupcakes aan

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 200 ml water en 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes aan volgens de aanwijzingen op de verpakking. Doe de bakingcups in de muffinpan en vul tot twee derde met beslag met de ijslepel. Bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Maak de Botercrème af en breng op smaak

Maak de botercrème af volgens aanwijzing op de verpakking en breng op smaak met de citroen smaakpasta. Verdeel de botercrème in drie porties en kleur dit met de kleurgels.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Plaats de spuitmondjes 2A in de spuitzakken en vul deze met de botercrème. Spuit met een ronddraaiende beweging royale toeven op de cupcakes. Decoreer met de oogjes.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.