



Bruiloft cupcakes

Vier de liefde met deze prachtige cupcakes voor je bruiloft! De zachte kleurenswirl van geel en paars geeft ze een hele mooie uitstraling. Perfect voor een bruidstafel, high tea of als feestelijke traktatie op de grote dag!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
200 g

F11205
3,99 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Mauve 30 g

F44120
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Jaune 30 g

F44115
3,55 €



FunCakes Peinture Alimentaire
Métallique Copper 30 ml

F45155
6,45 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,79 €



FunCakes Caissettes à Cupcakes
Blanches pcs/48

F84100
3,09 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 200 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Food Colour Gel Paars
- FunCakes Food Colour Gel Geel
- FunCakes Metallic Food Paint Koper
- FunCakes Aroma Pepermunt
- 250 g unstalted butter
- 200 ml melk
- 5 eieren (ca. 250 g)
- Lavendel
- Rijstpapier

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Baking Cups Wit
- Wilton Recipe Right® 12 Cup Muffin Pan
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star Carded
- Plastic Folie

Stap 1: Maak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160°C). Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking. Zet de FunCakes baking cups in de Wilton Recipe Right® Muffin Pan en verdeel het beslag hierover. Bak de cupcakes voor 19-23 minuten tot ze lichtbruin en gaar zijn. Laat ze afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Maak de zelfgemaakte gouden glitters

Verf twee vellen rijstpapier met de FunCakes Metallic Food Paint Koper. Zet ze 5-10 minuten in de (uitstaande) oven waar net de cupcakes uitkomen. Tijdens het drogen in de oven zullen de vellen wat gaan omkrullen, je kunt er een paar theelepels opleggen om dit tegen te gaan. Breek de vellen daarna in stukken en maal ze in een hakmolentje fijn.

Stap 3: Maak de Enchanted Cream®

Bereid 200 g Enchanted Cream® van FunCakes zoals aangegeven op de verpakking. Voeg hier wat FunCakes Aroma Pepermunt aan toe naar smaak en verdeel in twee delen. Kleur één deel lila met de FunCakes Food Colour Gel Paars en het andere deel lichtgeel met de FunCakes Food Colour Gel Geel.

Stap 4: Decoreren

Leg een stuk plastic folie op het aanrecht en smeer de twee kleuren crème in rechte banen naast elkaar op het folie en rol deze strak op. Knip de voorkant van de rol af en plaats de rol in een FunCakes spuitzak met spuitmondje #1M van Wilton.



Spuit mooie royale toeven op de cupcakes en maak ze af met de lavendel en de zelfgemaakte gouden glitters.

Dit recept wordt medemogelijk gemaakt door FunCakes.