



Paddenstoelcupcakes

Deze paddenstoelcupcakes zijn een leuke traktatie voor in de herfst. Het maken van de cupcakes is eenvoudig, maar het resultaat is super leuk!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



House of Marie Mini Baking Cups White
pk/60

HM0527
3,25 €



FunCakes Nonpareils Blanc 80g

F51515
2,65 €



FunCakes Poudre Alimentaire Orange -
Pumpkin Orange-

F45265
3,35 €



FunCakes Poudre Alimentaire Brun -
Dark Chocolate-

F45205
3,35 €



FunCakes Poudre Alimentaire Rouge -
Chili Red-

F45215
3,35 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Rouge 30 g

F44100
3,55 €

Benodigdheden

- 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes
- 6 eieren
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 60 ml water
- Platte kwastjes
- Glazen schaaltje

Stap 1: Start met het maken van de Cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking of in het basisrecept. Vul de normale en de mini baking cups met beslag en bak gedurende 18-20 minuten tot ze gaar en lichtbruin zijn. Laat ze afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Versier de Paddenstoelcupcakes naar wens

Doe een paar eetlepels rode Dip 'n Drip in een schaaltje en verwarm het ongeveer 10 seconden in de magnetron tot het wat vloeibaarder is en kleur het de kleurstof gel rood. Dip de cupcakes in de verwarmde Dip 'n Drip en bestrooi direct met de confetti (haal deze uit de Sprinkle Medley) en de musketzaad. Laat het op het aanrecht drogen aan de lucht.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.