



Glutenvrije Paas Cupcakes

Haal de vrolijkheid in huis met deze lieflijke Paas Cupcakes! Deze heerlijke Glutenvrije Paas Cupcakes zijn gemaakt door thuisbakster Linda van @home_made_by_linda met lekkere glutenvrije cupcake en botercrème mixen van FunCakes. Maak ze af met de schattige suikerdecoraties van FunCakes. Zo geniet je ook met Pasen als je geen gluten mag eten! Tip: dit recept met Pasen als je geen gluten mag eten! Tip: dit recept kan uiteraard ook gemaakt worden met de originele bakmixen van FunCakes.

Boodschappenlijstje



FunCakes Sugar Decorations Carottes set/16

F50130
2,65 €



FunCakes Caissettes à cupcake Jaune pk/48

F84105
3,19 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre Mélange de Fleurs Pastel set/32

F50580
3,99 €



Colour Mill Oil Blend Lemon 20ml

CMO20LMN
6,49 €



Colour Mill Oil Blend Mint 20ml

CMO20MNT
6,49 €



Wilton Douilles Open Star #6B

02-0-0168
2,35 €



Wilton Douilles Dropflower #1B

02-0-0222
2,35 €

Ingrediënten

- FunCakes mix voor Cupcakes, glutenvrij 500g
- FunCakes mix voor Botercrème, glutenvrij 500g
- FunCakes Suikerdecoratie Bloesemmix Pastel set/32
- Funcakes Suikerdecoratie Wortelen Set/16
- Colour Mill Kleurstof Lemon 20ml
- Colour Mill Kleurstof Mint Green 20ml

Benodigdheden

- FunCakes cupcakevormpjes Geel pk/48

Stap 1: Bereid de glutenvrije Botercrème

Meng 500 gram mix met 333 ml water in een kom. Laat het vervolgens een uur rusten. Klop 600 gram boter gedurende 2 minuten. Voeg de helft van de zachte boter toe aan het mengsel en meng tot de boter volledig is opgenomen. Voeg de rest van de boter toe en mix nog 5 minuten op hoge snelheid.

Stap 2: Bereid de glutenvrije Cupcakes

Verwarm de oven voor op 170 °C (heteluchtoven 150 °C). Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Mix 500 g mix, 200 g boter en 250 g eieren (5 stuks). Mix op lage snelheid 3 minuten tot een glad beslag. Bekleed een muffinvorm met papieren bakvormpjes. Vul de vormpjes met een ijsschep voor de helft met het beslag. Bak 30 tot 35 minuten. Laat ze vervolgens afkoelen op een afkoelrek.

Tip: Wil je dat de bovenkant wat platter wordt? Dan kan je heel kort een snijplank op de bovenkant van de cupcakes drukken. Doe dit wel maar kort!

Stap 3: Kleur de Botercrème

Kleur de botercrème. Maak 2 bakjes en verdeel de botercrème. Kleur 1 bakje met Colour Mill Mint Green en het andere bakje met Colour Mill Lemon. Doe de spuitmondjes 1B en 6B in de spuitzakken en vul de spuitzakken met de gekleurde botercrème.

Stap 4: Decoreer de Glutenvrije Paas Cupcakes

Spuut op de helft van de cupcakes roosjes en op de andere helft golfjes. Met 1B maak je draaiende bewegingen om 3 kleine bochtjes te creëren. Met 6B maak je losse toefjes. Vervolgens versier je de cupcakes met glutenvrije paaseitjes, glutenvrije bloemen van FunCakes en de glutenvrije worteltjes van FunCakes.

Stap 5: Geniet van jouw heerlijke Glutenvrije Paas Cupcakes!