



Winter Wonderland Cupcakes

Met deze cupcakes van @glutenvrijmetlena tover je je kerst om in een echt Winter Wonderland! Ze zijn heel eenvoudig te maken en vormen het perfecte dessert voor je kerstdiner.

Boodschappenlijstje



FunCakes Décorations en pâte à sucre
3D Pingouins set/3

F50320
4,45 €



FunCakes Pâte Aromatisante Pain
d'épices 100g

F56350
7,85 €



Sugarflair Paste Colour Pastel Lavender
25g

A309
4,85 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



FunCakes Nonpareils Sans Gluten Baby
Bleu 80g

F53195
2,89 €



Colour Mill Oil Blend Sky Blue 20ml

CMO20SKY
5,19 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Douilles Dropflower #2D

02-0-0149
2,35 €



House of Marie Baking Cups Snow
Crystal Bleu pk/48

HM5263
3,39 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes Glutenvrij 500g
- FunCakes Mix voor Botercrème 300 g
- FunCakes Smaakpasta Peperkoek (1 eetlepel + 1 theelepel)
- FunCakes Suikerdecoratie 3D Pinguïn Set/3
- FunCakes Glutenvrije Musketzaad Baby Blauw Mix
- Colour Mill Oil Blend Sky Blue
- Sugarflair Paste Colour Pastel LAVENDER
- 200 g + 360 gram ongezoeten (room)boter
- 5 eieren (250g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- Wilton Treat Picks Snowflake & Candy Cane
- Wilton Spuitmondje #1M
- Wilton Spuitmondje #2D
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- House of Marie Baking Cups Sneeuwkristal Blauw

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 170 °C (heteluchtoven 150 °C). Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Bereid daarna 500 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking. Verdeel de cupcakevormpjes over de bakvorm en vul de vormpjes met het beslag. Tik de bakvorm een paar keer op het aanrecht zodat het beslag gelijkmatig verdeeld wordt. Bak de cupcakes in ongeveer 30-35 minuten gaar en laat ze goed afkoelen voordat je begint met decoreren.

Stap 2: Maak de botercrème

Terwijl de cupcakes in de oven staan, meng je 300 g botercrèmemix met 200 ml water in een kom. Laat het mengsel 1 uur rusten. Klop daarna 360 g zachte boter gedurende 2 minuten. Voeg de helft van de boter toe aan het mengsel en meng tot het volledig is opgenomen. Voeg de rest van de boter toe en mix nog 5 minuten op hoge snelheid.

Verdeel de botercrème in 2 porties. Kleur een deel met Sky Blue. Voeg aan het witte deel een klein beetje paarse kleurstof toe zodat de botercrème witter wordt. Bereid 2 spuitzakken voor met de spuitmondjes.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Doe de blauwe botercrème in een spuitzak met spuitmondje #2D en de witte botercrème in een spuitzak met spuitmondje #1M. Spuit grote toeven op de cupcakes en decoreer ten slotte met de strooisels, de pinguïns en de cupcake toppers.



Stap 4: Geniet van deze heerlijke Winter Wonderland Cupcakes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @glutenvrijmetlena