



Zomerse Ananas Cupcakes

Hoe schattig zijn deze Zomerse Ananas Cupcakes voor de zomer? Ze zijn erg makkelijk om te maken en smaken heerlijk! De cupcakes hebben een toef van enchanted cream en zijn versierd met deco melts takjes. Ook een erg leuk om te bakken met kinderen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour Cake Brownie
500g
F11195
4,23 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g
F10130
5,88 €



FunCakes Deco Melts Vert 250g
F25140
3,56 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g
F44115
2,84 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10
F85110
3,79 €



FunCakes Caissettes à cupcake Blanc
pk/48
F84100
3,09 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins
03-3118
10,49 €



Wilton Douilles Open Star #1M
02-0-0151
1,88 €

Ingrediënten

- 500 gram FunCakes Bakmix voor Cake Brownie
- 150 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream
- 100 gram FunCakes Deco Melts Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- 50 gram (room)boter
- 100 + 105 ml water
- 100 ml melk
- 3 eieren

Benodigheden

- FunCakes Cupcakevormpjes Wit F84100
- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10 F85110
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star 02-0-0151
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 03-3118
- Bakpapier

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak daarna het beslag met 500 gram FunCakes Bakmix voor Cake Brownie zoals is weergegeven op de verpakking. Verdeel de FunCakes cupcakevormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de oven in ca. 20-25 minuten gaar. Laat de cupcakes na het bakken goed afkoelen!

Stap 2: Smelt de FunCakes Deco Melts

Doe de deco melts van FunCakes in een hittebestendige kom en smelt in de magnetron op max. 500W. Roer elke 15-20 seconden de melts goed door. Stop met verwarmen zodra de melts bijna volledig gesmolten zijn (kleine stukjes nog zichtbaar). Blijf roeren totdat de melts volledig glad gesmolten zijn.

Stap 3: Maak de takjes van de ananas

Doe de gesmolten deco melts in een spuitzak en knip een klein puntje weg. Maak de takjes van de ananas op een bakpapiertje en laat daarna uitharden.

Stap 4: Maak de FunCakes Enchanted Cream

Maak daarna 150 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream zoals is aangegeven op de verpakking. Voeg daarna een paar druppels toe van de eetbare kleurstof geel en roer voorzichtig, tot dat de gewenste kleur geel is bereikt. Plaats het spuitmondje 1M in een spuitzak en vul daarna met de gele enchanted cream.

Tip: Voeg een FunCakes Smaakpasta naar keuze toe, voor een heerlijke smaak in de enchanted cream!

Stap 5: Decoreer de ananas cupcakes

Houd de spuitzak recht boven de cupcake en maak een mooie toef door al spuitend de spuitzak van binnen naar buiten een spiraal te maken. Maak daarna de ananas cupcakes af met de deco melts takjes.

Stap 6: Geniet heerlijk van je Zomerse Ananas Cupcakes!