



Paascupcakes citroen

Vier Pasen met frisse, vrolijke paascupcakes met citroensmaak. Deze luchtige cupcakes hebben een heerlijke frisse twist en zijn perfect voor de lente. Met hun zachte citroensmaak en feestelijke paasdecoratie zijn ze een echte blikvanger op de paastafel. Of je ze nu bakt voor een paasbrunch, een gezellig moment met familie, deze cupcakes zorgen gegarandeerd voor een zonnig bakmoment.

Boodschappenlijstje



FunCakes Pâte Aromatisante Citron
Meringué 100g

F56310
6,25 €



Colour Mill Oil Blend Lemon 20ml

CMO20LMN
5,19 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



House of Marie Baking Cups Marguerite
pk/48

HM5041
3,65 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Sugar Decorations Carottes
set/16

F50130
2,65 €



FunCakes 3D Sprinkle Medley Sweet
Easter 70g

F54110
5,49 €

Ingrediënten:

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 200 g FunCakes Mix voor Botercreme
- FunCakes 3D Sprinkle Medley Sweet Easter 70g
- FunCakes Suikerdecoratie Wortels set/16
- LorAnn Super Strength Flavor Natuurlijk Citroen 3,7ml
- Colour Mill Oil Blend Lemon
- 5 eieren
- 250 g + 250 g zachte ongezoeten roomboter
- 200 ml water

Benodigdheden:

- FunCakes Spuitzak 46 cm
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Spuitmond #1M Open Star
- House of Marie Baking Cups Daisy pk/48

Stap 1: Maak de cupcakes

Maak de FunCakes Mix voor Cupcakes aan zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de House of Marie baking cups over de muffin pan en vul de cups tot 2/3 met beslag.

Bak de cakejes in een voorverwarmde oven van 180°C (heteluchtoven 160°C) in 21-25 minuten lichtbruin en gaar. Heb je nog meer beslag? Dan bak je een tweede batch cakejes.

Stap 2: Maak de botercrème

Maak de 200 g FunCakes Mix voor Botercreme aan met 200 ml water en maak het daarna af met 250 g zachte roomboter zoals is aangegeven op de verpakking. Kleur het zacht geel met de Color Mill Lemon Oil Blend kleurstof en breng op smaak met de LorAnn Super Strength Flavor Citroen.

Doe de creme in een spuitzak met spuitmond #1M en spuit rozetten of mooie toeven op de cakejes.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Decoreer ze met de FunCakes paas-sprinkles en de Suikerdecoraties.