



Piña Colada Cupcakes 18+

Opzoek naar een heerlijk fris en fruitig recept? Probeer deze Piña Colada cupcakes dan een keer. De Enchanted Cream met Piña Colada en de ananas geven een echt zomers gevoel. Een heerlijke traktatie voor iedereen boven de 18. Ook perfect voor verjaardagen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
3,64 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €

Ingrediënten

- FunCakes mix voor Cupcakes 500 gr
- FunCakes mix voor Enchanted Cream 200 gr
- Sugarflair Piña Colada smaakstof (Voeg 1ml smaakstof toe per 1kg voedsel en stem af tot de gewenste smaak)
- 5 eieren
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 125 ml water

Benodigheden

- FunCakes Spuitzak
- Wilton Spuitmondje #1M
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Scrapcooking Cupcakevormpjes Goud pk/48
- Stuk verse ananas in kleine stukjes gesneden
- Kokos flakes
- Prikkers

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verdeel de gouden cupcakevormpjes over de Wilton Muffin Bakvorm. Bereid daarna 500 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de cupcakevormpjes met een (ijs)lepel. Bak daarna de cupcakes in 18-22 minuten gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Maak de enchanted cream

Doe 200 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream, 125 ml water en de Piña Colada smaakstof in een mengkom en mix dit op een hoge snelheid in 3 minuten tot een stevige crème. Doe de Enchanted Cream in een FunCakes spuitzak met Wilton decorating tip #1M.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Spuit met de Enchanted Cream mooie rozetten op de cupcakes. Strooi er wat kokos flakes overheen, rijg wat stukjes ananas aan een prikker en steek de prikker in de cupcakes.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke cupcakes in het zonnetje!

Benieuwd hoe je deze cupcakes het beste kunt bewaren? Neem dan eens een kijkje in ons [bewaarblog!](#)