



Bloemencupcakes Summerween

Deze bloemencupcakes zijn de perfecte mix van schattig en creepy voor een Summerween feest. Met kleurrijke bloemblaadjes en spooky Halloween-details combineren ze zomerse vibes met een speelse Halloween-twist.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
200g

F11205
4,25 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,65 €



FunCakes Décorations En Chocolat
Moitié D'Œil set/25

F50730
6,36 €



FunCakes Glaçage Rouge 375g

F54360
5,55 €



FunCakes Caissettes à cupcake Rose
pk/48

F84115
3,19 €



FunCakes Caissettes à cupcake
Orange pk/48

F84245
3,19 €



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 €



Wilton Douilles Leaf #366

02-0-0158
2,35 €



Wilton Douilles Petal #104

02-0-0136

1,65 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139

1,35 €



Wilton Araignées En Nid D'abeille
pk/12

05-0-0133

4,45 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 200 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Food Colour Gel roze, oranje, paars, geel
- FunCakes Chocolate Decoration Bloody Eyeball
- FunCakes Glaze Topping rood
- 250 g ongezoeten boter
- 5 eieren (ca. 250 g)
- 100 ml melk
- 100 ml water

Benodigdheden

- FunCakes Baking Cups (roze/oranje)
- Wilton muffinbakvorm 12 cups
- Wilton spuitmond #1M, #366, #104
- Wilton coupler
- Spuitzakken wegwerp
- Vershoudfolie

Stap 1: Oven en cupcakes voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht). Plaats de baking cups in de muffinvorm.

Maak de FunCakes cupcakemix volgens de verpakking. Vul de cups voor ongeveer 2/3 en bak 18-22 minuten. Laat volledig afkoelen.

Stap 2: Crème bereiden

Bereid de FunCakes Enchanted Cream® volgens de verpakking. Zet apart voor decoratie.

Stap 3: Crème kleuren

Verdeel de crème in meerdere porties en kleur met food gels (roze, oranje, paars, geel). Meng tot glad en fel van kleur.

Stap 4: Multicolor rol maken

Leg vershoudfolie op het werkblad. Spuit de verschillende kleuren crème naast elkaar in stroken.

Rol stevig op tot een rol en sluit de uiteinden.

Stap 5: Spuitzak voorbereiden

Plaats de rol crème in een spuitzak met tip #366. Knip één uiteinde open en plaats het met de snijkant naar beneden in de zak.

Stap 6: Bloemen spuiten

Spuut bloemblaadjes rondom de cupcake met tip #366 en werk langzaam naar het midden om een bloem te vormen.

Stap 7: Summerween afwerking

Vul een spuitzak met FunCakes Red Glaze Topping en spuit “bloedachtige” strepen.

Plaats een chocolade oog in het midden van elke cupcake. Werk af met extra decoratie voor een spooky effect.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.