



Feestelijke Confetti Cupcakes

Deze vrolijke confetti cupcakes, ook bekend als funfetti cupcakes, zijn een heerlijke toevoeging aan elke verjaardag. Voor ons 20 jaar bestaan heeft @from.cup.to.cake deze kleurrijke confetti cupcakes gemaakt. De kleurrijke confetti in het beslag zorgt voor een feestelijke verrassing! Versier de cupcakes met crème en strooi er wat confetti overheen voor een extra feestelijke uitstraling.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
Meringue Suisse 400 g

F10145
5,19 €



FunCakes Mini Confetti Carnaval 60g

F52005
3,39 €



FunCakes Poches à douille 46 cm
pk/12

F85120
4,09 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



House of Marie Baking cups White -
pk/50

HM0015
3,25 €



PartyDeco Mix Bougies d'anniversaire
pcs/10

SCP-7
0,95 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 400 g
- FunCakes Mini Confetti Carnaval 60 g

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzak 46 cm
- Wilton Spuitmond #1M
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton afkoelrek 03-3136
- House of Marie Baking cups Wit - pk/50
- PartyDeco Verjaardag Kaarsen Gekleurd pk/10

Stap 1: Maak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C). De ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Mix 500 g mix, 250 g boter en 250 g eieren (5 stuks) en een handjevol FunCakes Confetti Mix door elkaar. Mix op lage snelheid 4 minuten tot een glad beslag. Bekleed een muffinvorm met papieren bakvormpjes. Vul de vormpjes met een ijsschep voor de helft met het beslag. Bak in 18 tot 20 minuten gaar. Laat ze vervolgens afkoelen op een afkoelrek.

Stap 2: Meng de botercrème

Vermeng voor de botercrème met de garde 100 gram mix met 100 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 250 gram boter in circa 1 minuut los en voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème.

Stap 3: Spuit toefjes op de cupcakes

Doe de botercrème in een spuitzak met spuitmondje #1M. Spuit hiermee de toeven op de cupcakes. Als alle cupcakes een toef hebben, sprenkel je er FunCakes Confetti Mix overheen. Om het een extra feestelijke tint te geven, zet je er een kaars in.

Stap 4: Geniet van de vrolijke Confetti Cupcakes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Sintia Tibosch.