



Get your snickers cupcakes

Snickers, caramel, cupcakes, botercrème... Je vindt het allemaal in en op deze cupcakes! De snickers zitten niet alleen in de toevoeging van botercrème op de cupcakes, maar ook door het beslag, waardoor je een echt verrassingselement krijgt!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
8,92 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
3,87 €



FunCakes Chocolate Melts Milk 350 g

F30110
12,28 €



House of Marie Baking cups Brown -
pk/48

HM0022
2,85 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 1
kg

F10560
6,37 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,22 €



FunCakes Pâte Aromatisante Caramel
Toffee 100 g

F56150
4,63 €

Overige benodigdheden voor 21-24 stuks:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 gram ongezouten boter
- 200 ml water
- 250 gram ongezouten boter
- 10 mini snickers

Meng 200 gram mix voor botercrème met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Snijd 7 mini snickers in kleine stukjes.

Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Roer de fijngesneden snickers door het beslag. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes. Bak de cupcakes in ca. 20 minuten. Laat ze afkoelen.

Klop 250 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg wat caramel smaakstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Hak de overgebleven snickers in wat grotere stukjes. Plaats spuitmondje 1A in een spuitzak en vul deze met de crème. Spuit mooie toeven op de cupcakes en strooi hier de overgebleven snickers overheen.

Smelt de chocolade melts in een schaaltje (geschikt voor de magnetron) in de magnetron. Vul een spuitzak met de gesmolten melts en knip hier een klein puntje vanaf. Maak boven de cupcakes een zigzagbeweging met de gesmolten chocolade melts om ze verder af te maken.