Winter Brownie Cupcakes

Deze Winter Brownie Cupcakes zijn zo makkelijk te maken, maar oh zo lekker tijdens de koude winterdagen! De cupcakes zijn heerlijk gedecoreerd met de FunCakes Enchanted Cream en sneeuwvlokken gemaakt van SmartFlex fondant. Perfect om uit te delen en te maken tijdens feestjes met een winter thema.

Boodschappenlijstje

FunCakes Mélange pour Cake Brownie 500g

F11195

5,29 €

FunCakes Mix pour Enchanted Cream® 450g

F10130

7,35 €

SmartFlex Pâte à Sucre Baby Blue Velvet 250g

SMF006

3,39 €

SmartFlex Pâte à Sucre Blanc Velvet Aromatisée Vanilla 250g

SMF001

3,25 €

FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110

3,89 €

Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151

2,35 €

Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118

10,69 €

House of Marie Baking Cups Foil Argent pk/24

HM2019

3,45 €

PME Emporte-pièce Poussoir Flocon de Neige set/3

SF708

10,29 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cake Brownie 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- SmartFlex Fondant Wit Vanille
- SmartFlex Fondant Baby Blauw Velvet
- 150 ml melk
- 4,5 (125 g) eieren
- 56 ongezouten (room)boter
- 105 ml water

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- House of Marie Cupcakevormpjes Folie Zilver pk/24
- PME Sneeuwvlok Plunger Uitsteker Set/3

Stap 1: Maak de brownie cupcakes

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de House of Marie Cupcakevormpjes over de muffin bakvorm. Maak 500 g van de FunCakes Mix voor Cake Brownie met de eieren, boter en water zoals is aangegeven op de verpakking.

Verdeel met een ijslepel of twee lepels het beslag over de cupcakevormpjes en bak in ongeveer 18-22 minuten gaar. Laat de cupcakes na het bakken goed afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Maak de sneeuwvlokken van fondant

Kneed de SmartFlex Fondant Wit en Baby Blauw Velvet goed door. Strooi suikerbakkerspoeder op je werkblad en rol de fondant met de Wilton Rolstok uit tot een egale ronde vorm van ongeveer 2-3 mm dik. Draai tijdens het rollen steeds de rolfondant een kwartslag om plakken te voortkomen. Steek daarna verschillende maten sneeuwvlokken uit met de PME Sneeuwvlok Plunger Uitstekers. Zet de fondant sneeuwvlokken opzij om later te gebruiken bij het versieren.

Stap 3: Decoreer de brownie cupcakes

Maak 150 g mix van de FunCakes Enchanted Cream met 150 ml melk zoals is aangegeven op de verpakking. Doe de Enchanted Cream in een spuitzak met het spuitmondje #1M van Wilton.

Spuit op de brownie cupcakes mooie rozetten en versier met de fondant sneeuwvlokken.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Winter Brownie Cupcakes tijdens de koude winterdagen!