Kerst Cupcakes met Gingerbread

Deze Kerst cupcakes met gingerbread van FunCakes zijn echt een feestje om naar te kijken. Maar nog belangrijker, ze zijn overheerlijk! Deze cupcakes vormen namelijk de perfecte Kerst combinatie: gingerbread, sinaasappel en kaneel. Daarbij kan je ze prachtig decoreren in het goud. Verras je zelf deze kerst en zet deze overheerlijke Kerst cupcakes met gingerbread op tafel!

Boodschappenlijstje

FunCakes Mélange pour pain d'épices 500 g

F11140

4,99 €

FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450 g

F10140

4,95 €

FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125

4,33 €

FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105

3,87 €

FunCakes Pearl Choco Balls Bronze Gold Set/8

F50545

2,85 €

FunCakes Pâte Aromatisante Orange 120 g

F56305

5,01 €

Patisse Moule en Céramique - Muffin 12 Cavités

P03334

12,88 €

Patisse Emporte-pièce Biscuit Étoile Set/5

P02012

5,85 €

Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé 38x30cm pcs/20

P01733

3,27 €

Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136

5,82 €

FunCakes Poches à douille 30 cm pk/10

F85100

2,68 €

Wilton courrone mini emporte-piece set de noël Set/6

02-0-0382

5,15 €

Wilton Douille #003 Round Carded

02-0-0154

1,40 €

Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151

2,00 €

Ingrediënten voor Kerst Cupcakes met Gingerbread

- 500 g FunCakes Mix voor Gingerbread
- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 100 g FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Smaakpasta Sinaasappel
- FunCakes Smaakpasta Kaneel
- FunCakes Sterren Goud
- FunCakes Zachte Parels Goud
- FunCakes Musketzaad Goud
- FunCakes Chocoballetjes
- 6 eieren (circa 300 g)
- 560 g ongezouten roomboter
- 275 ml water

Overige benodigdheden voor Kerst Cupcakes met Gingerbread

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- Patisse Keramische Muffinvorm 12 vaks
- Wilton Afkoelrek
- Patisse Bakpapier Vellen
- Wilton -Wide Glide- Rolstok
- Wilton Spuitmondje #1M
- Wilton Spuitmondje #003
- Kerst Koekjesuitsteker Set
- Patisse Koekjesuitsteker Ster Set/5
- House of Marie Cupcakevormpjes Kraft
- Rozemarijn takjes
- Ijsbolletjes lepel

Stap 1: Voorbereiden gingerbread en cupcakes voor de Kerst Cupcakes met Gingerbread

Bereid 500 gram FunCakes Mix voor Gingerbread door de mix te kneden met 1 ei, 60 gram (room)boter en 60 ml water. Kneed het geheel tot een stevig deeg, verpak het in plastic folie en laat het een uur in de koelkast rusten. Verwarm vervolgens de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bereid de FunCakes Mix voor Cupcakes. De cupcakes bereid je door 500 gram van de mix te mengen met 250 gram (room)boter en 5 eieren. Mix dit geheel in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag en voeg naar wens wat FunCakes Smaakpasta Kaneel toe. Verdeel de baking cups over de muffin bakvorm en vul de vormpjes met beslag. Bak de cupcakes voor 18 – 22 minuten goudbruin en laat de cupcakes afkoelen op het afkoelrek.

Stap 2: Bak de gingerbread koekjes

Haal het gingerbread deeg uit de koelkast en bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol het deeg uit op een met magic roll-out powder bestoven werkblad tot 2 mm dikte en steek sterren en kerstboompjes uit. Bak de koekjes in

ongeveer 12 – 15 minuten gaar en laat ze vervolgens afkoelen op het afkoelrek.
Tip: als je nog deeg overhoudt kan je dit invriezen en op een later moment gebruiken.

Stap 3: Bereid de Royal Icing voor de Kerst Cupcakes met Gingerbread

Bereid 100 gram FunCakes Mix voor Royal Icing door het te mengen met 12 ml water. Klop dit mengsel ca. 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Plaats spuitmondje #003 in de spuitzak en vul deze met royal icing. Decoreer de sterren en kerstbomen met de icing en laat deze vervolgens drogen.

Stap 4: Bereid de botercrème voor de Kerst Cupcakes met Gingerbread

Bereid 200 gram FunCakes Mix voor Botercrème door dit te mengen met 200 ml water. Klop het mengsel met een garde en laat dit minimaal 1 uur opstijven op kamertemperatuur. Zodra het een uur heeft gestaan klop je 24- gram (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel kan worden toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème in ca. 10 minuten en voeg naar wens wat FunCakes Smaakpasta Sinaasappel toe. Plaats spuitmondje #1M in een spuitzak en vul deze met botercrème. Spuit rozetten op de cupcakes en decoreer deze met gouden strooisels en rozemarijn takjes.

Meer recepten zoals dit:

Recept Hazelnoot Karamel cupcakes

Recept Kerstmuts Cupcakes

Recept Kerstcupcakes