



Lente Pastel Cupcakes

Bak in één klap de Lente in je keuken met deze Pastel Cupcakes van FunCakes! Met de verschillende spuitmondjes kan je gebruik maken van verschillende spuittechnieken, perfect om te oefenen en je cupcakes een bijzondere look te geven. Deze cupcakes zijn ook heerlijke tijdens de Paasbrunch!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



FunCakes Nonpareils Rose Clair 80g

F51505
2,85 €



FunCakes Nonpareils Jaune 80g

F51530
2,85 €



FunCakes Nonpareils Vert 80g

F51535
2,85 €



FunCakes Food Colour Paste Rose 30g

F45035
2,69 €



FunCakes Food Colour Paste Jaune 30g

F45010
2,69 €



FunCakes Food Colour Paste Vert 30g

F45060
2,69 €



FunCakes Soft Pearls Moyennes Or
Bronze 60g

F53370
3,55 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



FunCakes Caissettes à cupcake Rose
Clair pk/48

F84110
3,19 €



FunCakes Caissettes à cupcake Jaune
pk/48

F84105
3,19 €



FunCakes Caissettes à cupcake Vert
Menthe pk/48

F84140
3,19 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Wilton Douilles Open Star #32

02-0-0155
1,69 €



Wilton Douilles Open Star #016

02-0-0141
1,65 €



Wilton Douilles Petal #104

02-0-0136
1,65 €



Wilton Douilles Open Star #021

02-0-0150
1,65 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Geel
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Roze
- FunCakes Zachte Parels Medium Goud
- FunCakes Musketzaad Groen
- FunCakes Musketzaad Licht Roze
- FunCakes Musketzaad Geel
- 500 ml melk
- 250 g ongezoeten roomboter
- 5 eieren (ca. 250 g)

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Cupcakevormpjes Licht Roze
- FunCakes Cupcakevormpjes Geel
- FunCakes Cupcakevormpjes Mint Groen
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Spuitmondje #104 Petal
- Wilton Spuitmondje #032 Open Star
- Wilton Spuitmondje #021 Open Star
- Wilton Spuitmondje #016 Open Star
- 4x Wilton Standaard Adaptor/Coupler

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de drie kleuren cupcakevormpjes over de muffin bakvorm en verdeel hier het beslag over. Bak de cupcakes in ongeveer 20-25 minuten gaar en laat ze uit de bakvorm afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Maak 450 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de cream in drie gelijke porties en verdeel deze weer in 5 porties. Kleur de Enchanted Cream® per kleur in vijf verschillende tinten en verdeel daarna over de spuitzakken. Voor het spuitmondje #1M gebruik je geen adaptor en voor de kleinere spuitmondjes wel.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Maak met het spuitmondje #1M kleine rozetten op de cupcakes. Met #104 maak je een zigzag beweging op de cupcakes, zorg wel dat het dikke gedeelte van de spuitmond naar onder wijst. Met #032, #021 en #016 vul je de bovenkant van de cakejes op met kleine dropflowers. Decoreer als laatst met de gouden parels en de bijpassende musketzaad.



Stap 4: Geniet van deze heerlijke Lente Cupcakes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.