



Kerstmuts cupcakes

Deze schattige Kerstmuts cupcakes met aardbeien zijn een superleuke kerstraktatie! De cupcakes zijn uitermate geschikt als heerlijke lekkernij bij de koffie of thee. Erg leuk om gezellig samen met je kinderen te maken.

Boodschappenlijstje



House of Marie Mini Baking Cups Red Velvet pk/60

HM1982
2,87 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins Mini 24 Cups

03-0-0017
12,59 €



Patisse Poches à Douille Jetables 41cm pk/24

02435
5,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Nonpareils Blanc 80g

F51515
2,85 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €

Overige benodigdheden voor circa 20 mini cupcakes:

- 125 gram roomboter
- 3 eieren (circa 125 gram)
- 300 ml ongeklopte slagroom
- 2 zakjes klopfix
- Aardbeien

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix voor cupcakes, 125 gram boter en 3 eieren. Mix dit in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel de baking cups in de mini muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in circa 18-20 minuten. Laat ze na het bakken afkoelen. Was ondertussen de aardbeien en verwijder de kroontjes.

Klop de 300 ml slagroom met de 4 eetlepels suikerbakkerspoeder en de klopfix tot een stevige massa. Knip van de spuitzakken een puntje van de onderkant af (let op, dit moet net genoeg zijn dat de opening van de spuitmondjes eruit komt). Doe in elke spuitzak een spuitmondje en vul deze met de slagroom.

Spuit met de spuitzak met spuitmondje 1A op elke cupcake een mooi rondje. Druk hierin voorzichtig een aardbei. Spuit met een spuitzak met spuitmondje 18 een randje langs de onderkant van de aardbeien en vervolgens een klein toefje bovenop de aardbei. Strooi voorzichtig wat musketaan langs de rand en op de bovenkant.