



Halloween Cupcakes Mini

Simpel maar leuk: mini Halloween cupcakes! De paarse toef botercrème gedecoreerd met FunCakes Halloween suikerdecoraties maken deze cupcakes een leuke traktatie voor Halloween.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre
Halloween set/12

F50255
3,35 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



House of Marie Mini Baking Cups Noir
pk/60

HM0534
3,59 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120
3,65 €

Benodigdheden:

- 5 eieren
- 500 gram zachte ongezouten roomboter
- 200 ml water
- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- FunCakes Suikerdecoratie Halloween Set/12

Stap 1: Het maken van het beslag voor de Halloween Cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 200 ml water en maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakkingen.

Stap 2: Bak de cupcakejes af in de oven

Verdeel de baking cups over de mini muffin tray, doe het beslag in een spuitzak, knip er een puntje af en vul de baking cups tot iets onder de rand met beslag. Bak de cupcakejes in ongeveer 12-15 minuten licht bruin en laat ze uit de muffinvorm afkoelen op het aanrecht.

Stap 3: Het decoreren van de Halloween Cupcakes

Maak de botercrème verder af zoals is aangegeven op de verpakking met 250 gr zachte ongezouten roomboter en kleur het paars met de kleurstof. Doe de spuitmond #1M in de spuitzak, vul deze met de botercrème en spuit kleine toefje op de cupcakes. Decoreer de cupcakes met de suikerdecoraties.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.