

Prachtige cupcakes met gouden vlokken

Maak deze prachtige cupcakes met de FunCakes mix voor Cupcakes! De roze toeven op deze cupcakes zijn gemaakt van de overheerlijke mix voor Enchanted Cream en afgewerkt met chocolade vlokken.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Blanc pk/48

HM0015

3,29 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136

6,85 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream® 450g

F10130

7,35 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110

4,29 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118

10,69 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105

4,55 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110

3,65 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram ongezouten roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 100 ml magere melk
- 100 ml water
- Bruin bakpapier
- Bruin bindtouw

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag.

Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in ca. 18-20 minuten. Haal de cupcakes na het bakken uit de vorm en laat ze afkoelen op een rooster.

Knip vierkantjes van het bakpapier van circa 15x15cm en verkreukel deze een beetje. Neem een stuk bindtouw, vouw het bakpapier om de cupcakes en bind het geheel vast met het touw.

Mix 150 gram mix voor Enchanted Cream met 100 ml melk en 100 ml water 3 minuten op hoge snelheid. Voeg een klein beetje roze kleurstof toe. Knip een puntje van een spuitzak, plaats hier het spuitmondje in en vul deze met de crème.

Spuit mooie toeven op de cupcakes, te beginnen aan de buitenkant en al spuitend en draaiend naar het midden zodat er een soort ‘softijs’ toef ontstaat. Decoreer met choco flakes gold.