



## Speculoos Cupcakes

Ben jij een echte speculoosliefhebber? Dan zijn deze speculoos cupcakes perfect voor jou! Met het recept van FunCakes maak je eenvoudig deze heerlijke, smeùige cupcakes met een romige botercrème. Ideaal voor verjaardagen, bakken met de kinderen, of gewoon omdat het ontzettend lekker is.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500g

F10125  
4,07 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105  
3,64 €



FunCakes Pâte à Tartiner Croustillante  
Biscuits Spéculoos 250g

F55010  
6,89 €



FunCakes Poches à Douille 46cm pk/10

F85120  
4,19 €



FunCakes Caissettes à Cupcakes Craft  
pk/48

F84375  
3,19 €



Wilton Douilles Round #1A

02-0-0166  
2,35 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118  
10,69 €

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Boter crème 200 g
- FunCakes Spread - Crunchy Speculooskoekjes
- 200 ml water
- 5 eieren
- 250 g + 250 g zachte roomboter
- Speculoos koekjes (voor decoratie)

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzak 46 cm
- FunCakes Kraft Baking Cups
- Wilton Spuitmond 1A
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

## Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de cupcakevormpjes over de muffinvorm. Maak vervolgens 500 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking en verdeel het beslag over de cupcakevormpjes. (Heb je te veel beslag? Bak dan in twee batches.) Bak de cupcakes in ongeveer 19-23 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze na het bakken afkoelen.

## Stap 2: Maak de speculoos boter crème

Maak 200 gram van de FunCakes Mix voor Boter crème met 200 ml water en 250 gram boter volgens de aanwijzingen op de verpakking. Breng de crème op smaak met de FunCakes Speculoos Spread.

## Stap 3: Decoreer de cupcakes

Doe de speculooscrème in een spuitzak met spuitmond #1A en spuit mooie toeven op de cupcakes. Begin in het midden en werk omhoog.

Verkruimel een paar speculooskoekjes en strooi deze over de toefjes. Je kan eventueel ook een koekje in de toef steken.

## Stap 4: Geniet van deze heerlijke Speculoos Cupcakes!

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*