



Kerst Cupcakes met Auto Koekjes

Deze kerst cupcakes zien er niet alleen feestelijk uit, maar zijn ook heerlijk! Met dit recept maak je deze overheerlijke kerst cupcakes die versiert zijn met fondant, koekjes en de FunCakes strooisels. Perfect om uit te delen of als toetje bij het kerstdiner! Ook geschikt als kerst activiteit met kinderen, om helemaal in de kerststemming te komen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,75 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée 450 g

F10130
7,35 €



FunCakes Pâte à sucre Multipack Earth Colours 5x100 g

F20375
7,49 €



FunCakes Poches à douille 30 cm pk/10

F85100
3,15 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €



Biscuits Emporte-pièce Voiture 5,5 cm

K052320
2,71 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450 g

F10140
4,95 €



Mélange de Noël FunCakes 55 g

F52875
3,49 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin 12 Cavités

03-3118
10,49 €



Wilton Douille #2 Round Carded

02-0-0147
1,55 €



Biscuits Emporte-pièce Anneau Ø 5 cm

K053967
2,20 €



House of Marie Baking Cups Kraft pcs/50

HM4877
3,35 €

Fun
Delices



ScrapCooking Tampon à biscuits
personnalisable

SC2036
14,15 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 225 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 200 g
- FunCakes Kerst Mix
- FunCakes Rolfondant Multipack Earth Colours
- 400 g zachte ongezoeten boter
- 6 eieren (ca. 300 g)
- 227 ml water

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Spuitmondje #002 Rond
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- House of Marie Baking Cups Kraft
- Koekjes Uitsteker Auto 5,5 cm
- Koekjes Uitsteker Ring Ø 5 cm
- ScrapCooking Aanpasbare Koekjesstempel
- Vershoudfolie

Stap 1: Rol de FunCakes Rolfondant Earth Colours uit

Laat eerst de fondant op omgevingstemperatuur komen voor verwerking. Kneed het fondant stevig door totdat deze glad en elastisch is. Bestrooi het werkblad met een klein beetje suikerbakkerspoeder en rol het fondant met een rolstok uit tot een egale ronde vorm (2-3 mm dik). Draai het fondant telkens een kwartslag om plakken te voorkomen.

Steek daarna rondjes uit met de Koekjes Uitsteker Ring en druk met de ScrapCooking Aanpasbare Koekjesstempels een tekst in. Herhaal de stappen met de verschillende kleuren fondant en laat een paar uur drogen.

Stap 2: Maak het deeg van de FunCakes Mix voor Koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cookies met 150 g (room)boter en 1 ei (50 g) zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak het deeg in plastic folie en laat het ten minste een uur rusten in de koelkast.

Stap 3: Rol het koekjesdeeg uit en steek autootjes uit

Rol na het koelen het koekjes deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en steek autootjes uit met de Koekjes Uitsteker Auto. Leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de koekjes in 10-12 minuten lichtbruin. Laat ze daarna plat op een afkoelrooster goed afkoelen.

Stap 4: Maak de FunCakes Mix voor Royal Icing

Maak 225 g van de FunCakes Mix voor Royal Icing aan met 27 ml water zoals is aangegeven op de verpakking en doe dit in een spuitzak met spuitmondje #002. Decoreer hier de auto koekjes mee en laat even drogen.

Stap 5: Maak de FunCakes Mix voor Cupcakes

Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes met 250 g (room)boter en 5 eieren (250 g) zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de House of Marie Baking Cups Kraft over de muffin pan en doe het beslag in de baking cups. Bak de cupcakes in ongeveer 18-22 minuten lichtbruin en gaar in de oven. Bak eventueel in twee delen als je beslag over hebt. Laat de cupcakes daarna helemaal afkoelen, voordat je ze gaat decoreren.

Stap 6: Maak de FunCakes Mix voor Enchanted Cream

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® met 200 ml water zoals is aangegeven op de verpakking en doe dit in een spuitzak met het spuitmondje #1M van Wilton. Deze verhouding geeft een wat stevigere crème.

Stap 7: Versier de cupcakes

Spuut mooie rozetten op de cupcakes en decoreer ze met de FunCakes Kerstmix strooisels, de auto koekjes en de fondantschildjes met tekst.

Stap 8: Geniet heerlijk van deze feestelijke Kerst Cupcakes met Auto Koekjes!

Dit recept is medemogelijk gemaakt door FunCakes.