



Cupcake Xmas tree

Een cupcake kerstboom, dat is eens wat anders dan een taart! De kerstboom bestaat uit grote en mini cupcakes en is gedecoreerd met verschillende kleuren groene botercrème en strooisels.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



House of Marie Caissettes Vert
Métallisé- (x24)

HM1335
3,39 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



House of Marie Baking cups Grass
green - pk/50

HM0091
3,35 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €

Overige benodigheden:

- 250 + 375 gram zachte ongezoeten roomboter
- 5 eieren
- 300 ml water

Maak 300 gram Mix voor Botercrème en 500 gram Mix voor Cupcakes klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de basisrecepten voor [cupcakes](#) en [botercrème](#). Doe de groene papieren bakvormpjes in de muffinpannen en vul ze tot een derde met cupcakebeslag. Bak de standaard cupcakes ongeveer 18-20 minuten gaar en de mini cupcakes in 8-10 minuten gaar. Laat ze afkoelen op het aanrecht.

Voor dit recept hebben we 12 mini en 20 standaard cupcakes gebakken, maar je kan dit zelf altijd aanpassen.

Verdeel de botercrème in vijf porties, kleur een deel bruin en de overige vier delen in de verschillende kleuren groen. Plaats spuitmondjes #1M in spuitzakken en vul deze met de bruine en groene botercrèmes. Spuit toeven op de grote cupcakes. Geef twee cupcakes een bruine toef en de overige cupcakes een groene toef. Plaats spuitmondjes #32 en #21 in spuitzakken, vul deze met de groene crèmes en decoreer hiermee de mini cupcakes. Versier de cupcakes met de kerst decoraties, suikerparels en sterren.

Laat de botercrème op de cupcakes opstijven in de koelkast en haal de cupcakes een half uur voor het serveren uit de koelkast. Presenteer de cupcakes als een Kerstboom aan je gasten.



Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.