



Spookachtige Halloween cupcakes

Heb je een Halloweenfeestje en weet je niet wat je moet meenemen? Maak deze griezelige Halloween cupcakes, gemaakt door @from.cup.to.cake! Met de FunCakes Mix voor Cupcakes en de Wilton 4-in-1 Sprinkle Mix heb je no-time een griezelig leuke traktatie op tafel!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



Wilton Mélange de Sprinkles 4-en-1
Halloween Effrayant

04-0-0554
5,99 €



Wilton Colorant Liquide Sunny Yellow
30g

04-0-0538
3,99 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



Wilton Liquid Color Peachy Pink 30g

04-0-0582
3,99 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



FunCakes Caissettes en Feuille
Métallique Noir pk/48

F84450
3,99 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 250 g FunCakes Mix voor Botercrème
- Wilton 4-in-1 Sprinkle Mix Spookachtige Halloween
- Wilton Liquid Color Peachy Pink
- Wilton Liquid Color Sunny Yellow
- 5 eieren
- 550 g zachte ongezouten roomboter
- 250 ml water

Benodigdheden

- FunCakes Folie Baking Cups Metallic Zwart
- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 Cupcakes

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bereid 500 gram FunCakes Mix voor Cupcakes met 5 eieren en 250 gram (room) boter zoals aangegeven op de verpakking.

Stap 2: Vul de baking cups

Verdeel vervolgens het beslag over twee kommen en voeg per kom een beetje Wilton Liquid Color toe. Vul de baking cups met beslag uit beide kommen en bak de cupcakes in de oven voor ongeveer 18-20 minuten gaar zoals op de verpakking staat aangegeven.

Stap 3: Bereid de botercrème

Bereid 250 gram FunCakes Mix voor Botercrème met 250 ml water en 300 gram boter, zoals aangegeven op de verpakking. Kleur de Botercrème vervolgens met de Wilton Liquid Colors naar wens.

Stap 4: Hol de cupcakes uit

Laat de cupcakes afkoelen en hol ze vervolgens voorzichtig uit. Vul de binnenkant van de cupcake met sprinkles en plaats daarna het uitgeholde stukje cake weer terug boven op de cupcake.

Stap 5: Spuit de toefen

Doe het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met botercrème. Maak vervolgens toeven op alle cupcakes.



Stap 6: Decoreer de cupcakes

Decoreer de cupcakes met de Wilton 4-in-1 Sprinkle Mix.