



## Happy New Year Cupcakes

Luid het nieuwe jaar in met deze spetterende Happy New Year Cupcakes! De cupcakes zijn gemakkelijk te maken met de FunCakes Bakmix voor Cupcakes en gedecoreerd met een heerlijke champagne botercrème. Een perfecte baksel om het nieuwe jaar in te luiden!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500 g

F10125  
4,33 €



FunCakes Vermicelles de Sucre -Argent  
Métallisé- 80g

F52170  
4,46 €



FunCakes Poches à douille 41 cm  
pk/11

F85110  
3,22 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151  
2,00 €



House of Marie Baking Cups Foil Pink -  
pk/24

HM1302  
2,88 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105  
3,87 €



FunCakes Vermicelles de Sucre -Doré  
Métallisé- 80g

F52175  
4,58 €



LorAnn Super Strength Flavor -  
Sparkling Wine - 3.7 ml

L0550  
1,95 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin  
12 Cavités

03-3118  
8,92 €



House of Marie Baking Cups Foil Purple  
- pk/24

HM1326  
2,88 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes Mix voor Botercrème 250g
- FunCakes Sugar Strands Metallic Goud
- FunCakes Sugar Strands Metallic Zilver
- LorAnn Super Strength Smaakstof Sprankelende Wijn
- 300 g + 250 g ongezoeten roomboter
- 5 eieren (250 g)
- 250 ml water

## Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- House of Marie Cupcakevormpjes Folie Roze - pk/24
- House of Marie Cupcakevormpjes Folie Paars - pk/24
- Sterretjes

## Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. 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 de oven in ca. 18-20 minuten gaar.

## Stap 2: Maak de botercrème

Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Voeg de champagne smaakstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème tot de gewenste smaak is bereikt.

## Stap 3: Decoreer de cupcakes

Plaats spuitmondje 1M in de spuitzak en vul deze met crème. Maak nu toeven op de cupcakes en decoreer deze met de sugar strands. Plaats vlak voor het opdienen de sterretjes in de cupcakes.

## Stap 4: Ga sprankelend het nieuwe jaar in met deze heerlijke cupcakes!