



Sinterklaas Speculaas Cupcakes

Deze Sinterklaas Speculaas Cupcakes zijn supermakkelijk en perfect voor een gezellige Sinterklaasactiviteit! Met dit recept laat @a.la.marie zien hoe je met een handvol ingrediënten en wat enthousiasme, in no-time heerlijke cupcakes op tafel tovert. De cupcakes zijn gedecoreerd met een heerlijke speculaas Enchanted Cream® en chocolade decoraties. Bak deze cupcakes met de kids en maak er een feestje van!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



FunCakes Mélange pour Cake Brownie
500g

F11195
5,29 €



FunCakes Pâte Aromatisante
Spéculoos 100g

F56200
5,05 €



FunCakes Sprinkle Medley Rouge 70g

F53275
3,39 €



FunCakes Décorations En Chocolat
Saint-Nicolas 2cm set/25

F50675
7,95 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100
2,92 €



Wilton Douilles Open Star #021

02-0-0150
1,65 €



Wilton Douilles Open Star #6B

02-0-0168
2,35 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Enchanted Cream 150 g
- FunCakes Chocolade Decoraties Sint
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood
- FunCakes Smaakpasta Speculaas
- FunCakes Sprinkle Medley Rood
- 100 ml melk
- 2,5 ei (125 gram)
- 100 ml + 100 ml water

Benodigheden

- Wiltpm Recipe Right Muffin Bakvorm
- Wilton Smitmondje #6B Open Star
- Wilton Smitmondje #021 Open Star
- PME Cupcakevormpjes Rood

De FunCakes Bakmix voor Cake Brownie is helaas uitverkocht, maak de cupcakes daarom met de [FunCakes Bakmix voor Cupcakes](#).

Stap 1: Bak de chocolade cupcakes

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verdeel de cupcakevormpjes over de muffin bakvorm. Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Cake Brownie zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel daarna het beslag over de cupcakevormpjes. Vul dit tot maximaal de helft en bak de cupcakes in 18-20 minuten gaar.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream ®

Maak 150 gram van de de FunCakes Mix voor Enchanted Cream ® zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de Enchanted Cream ® over twee verschillende kommen. Kleur 1/2° deel rood met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood en geef het andere deel een heerlijke speculaas smaak met de FunCakes Smaakpasta Speculaas. Dit kan je gemakkelijk doen door de smaakpasta voorzichtig door de Enchanted Cream ® te spatelen. Nog niet je gewenste smaak bereikt? Voeg dan meer smaakpasta toe.

Stap 3: Decoreer de Sinterklaas cupcakes

Vul een spuitzak met de rode Enchanted Cream ® met het spuitmondje #6B en de speculaas Enchanted Cream ® met het spuitmondje #021. Spuit mooie rozetten op de cupcakes en decoreer daarna met de Sinterklaas chocolade decoraties en de sprinkle medley.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Sinterklaas Cupcakes met Speculaas Enchanted Cream ®!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @a.la.marie.