



Kerstcupcakes met toef

Maak prachtige cupcakes met een toef voor de Kerstdagen! De toef maak je gemakkelijk zelf met de FunCakes mix voor botercrème. Spuit de toef op de cupcakes die maakt met de cupcake mix van FunCakes. Gebruik je fantasie en versier de cupcakes met diverse soorten musketzaad voor een feestelijke effect! Heerlijk voor bij de koffie.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
3,64 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,79 €



FunCakes Nonpareils Noël 80g

F51620
2,65 €



Overige benodigdheden:

- 150 ml water
- 250 gram zachte roomboter

Volg de aanwijzingen op de verpakking van de FunCakes mix voor Cupcakes voor het bereiden van het beslag voor 24 cupcakes. Halveer het recept als je 12 cupcakes wilt maken. Verdeel het beslag met behulp van een ijslepel of 2 eetlepels in de baking cups tot ze halfvol zijn. Bak de cupcakes dan op 175 - 180 graden in ca. 18 minuten goudbruin.

Voor de toefen meng je 150 gram van de mix voor botercrème en 150 ml water met een garde tot een lobbige mengsel. Laat dit mengsel ca. 1 uur rusten op kamertemperatuur. Roer of mix de boter romig en luchtig. Voeg dan het lobbige mengsel er rustig bij en klop het geheel tot een luchtige stevige crème. Je kunt eventueel naar wens kleur- en smaakstoffen toevoegen.

Doe het spuitmondje 1M in de spuitzak, vul deze met het mengsel en spuit toefen op de cupcakes. Bestrooi de toefen met musketzaad voor een feestelijke tintje!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.