



Mummy Cupcakes

Maak smakelijke mummiecupcakes voor Halloween! Met enchanted cream tover je versgebakken cupcakes om in mummies.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Brownie 1 kg

F10525
8,45 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
450 g

F10130
7,35 €



House of Marie Baking cups White -
pk/50

HM0015
3,25 €



JEM Medium Petal/Ruffle Nozzle #104

NZ104
1,39 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,79 €



Wilton Douille #048 Corbeille tisser
Cardé

02-0-0162
1,69 €

Benodigdheden

- 640 gr FunCakes Mix voor Cake Brownie
- 75 gr FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Suikerdecoratie Ogen Rond Set/32
- Wilton Spuitmondje #047 Basketweave - Weven
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Standaard Adaptor/Coupler
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- 3 eieren
- 70 gram zachte, ongezouten boter
- 135 ml water
- 75 ml melk

Stap 1: Start met het maken van de Cake Brownie

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak de 640 gram FunCakes mix voor Cake Brownie klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel de baking cups in de muffin tray en vul ze met beslag. Bak de brownies in 20-25 minuten gaar en laat ze daarna volledig afkoelen uit de muffin tray op een taartrooster.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream

Maak de 75 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream® met 75 ml melk zoals aangegeven op de verpakking en doe de dit in een spuitzak met adaptor en spuitmondje #047.

Stap 3: Decoreer de Cupcakes

Plak met een beetje Enchanted Cream® de oogjes op de cupcakes en spuit met de Enchanted Cream stroken “verband” over het gezicht. Je kan de gladde of geribbelde kant gebruiken!

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.