



Red velvet cupcakes met roosjes

Wist je dat je met de FunCakes mix voor Red Velvet Cake ook heerlijke cupcakes kunt maken? Smit een heerlijke toef van botercrème op de red velvet cupcakes. Maak daarna prachtige roosjes van rode FunCakes fondant met bijpassende blaadjes.

Boodschappenlijstje



RD Essentials Edible Glue 50g

RD9340
4,79 €



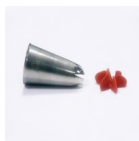
Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



House of Marie Baking cups White -
pk/50

HM0015
3,25 €



JEM Drop Flower Nozzle #2D

NZ2D
2,09 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Fire Red 250 g

F20120
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Botanical Green
250 g

F20255
2,85 €



FunCakes Mix pour Red Velvet Cake 1
kg

F10565
8,99 €



Sac à glaçage réutilisable Dr. Oetker
28 cm

DRO3500
8,49 €



PME plastic rolling pin, 15 cm

PP85
4,45 €



Dekofee Mini emporte-pièces à piston
Feuilles set/3

DF0572
6,25 €

Overige benodigdheden:

- 200 + 200 ml water
- 3 eieren (circa 150 gram)
- 100 ml plantaardige olie
- 250 gram roomboter
- Poedersuiker om op uit te rollen

Voor het red velvet beslag, mix je 500 gram FunCakes mix voor Red Velvet Cake, 200 ml water, 3 eieren en 100 ml plantaardige olie in circa 6-8 minuten tot een luchtig beslag. Vul een muffin bakblik met baking cups. Vul de baking cups met het beslag. Bak de cupcakes in een voorverwarmde oven op 175°C in circa 20 minuten gaar. Laat de cupcakes na het bakken afkoelen op een rooster.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten voor de botercrème op kamertemperatuur zijn. Vermeng met een garde 200 gram FunCakes mix voor Botercrème met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 250 gram ongezouten (room)boter in ca. 1 minuut los. Voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème. Voeg daarna de sinaasappel smaakstof er aan toe.

Doe spuitmondje 2D in de spuitzak en vul deze met de crème. Hou de spuitzak recht boven de cupcake en maak een toef door al spuitend met de spuitzak van binnen naar buiten een spiraal te maken.

Kneed de groene fondant goed door. Rol 50 gram groene fondant uit voor de blaadjes. Steek hier met de leaf uitsteker blaadjes uit, stempel voorzichtig de nerfjes er in met de plunger.

Kneed eerst de rode fondant goed door en rol 100 gram rode fondant uit en snij met de cutting wheel strookjes van circa 3x8 cm. Doe een beetje lijm op een van de onderkanten en vouw het plakje in de lengte dubbel en let er op dat de vouwrand niet plat wordt. Rol het plakje op met de vouw naar boven. Druk de onderkanten bij elkaar zodat deze smaller wordt en de bovenkant van de roosjes een beetje open gaan staan. Plaats de blaadjes en de roosjes op de toeven.

[Red velvet cupcakes met roosjes van Bakken.nl](https://www.bakken.nl/recipe/red-velvet-cupcakes-met-roosjes)