



Koningsdag Cupcakes

Maak deze vrolijke en kleurrijke cupcakes voor Koningsdag met behulp van het recept van FunCakes. De cupcakes zijn versierd in de kleuren van de Nederlandse vlag en hebben een oranje kroon als decoratie. Perfect om de verjaardag van de Koning mee te vieren!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée 450 g

F10130
7,35 €



FunCakes Pâte à Sucre Tiger Orange 250 g

F20250
2,85 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Rouge 30 g

F44100
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Orange 30 g

F44145
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Royal Blue 30 g

F44135
3,55 €



FunCakes Soft Pearls Medium Red 60 g

F51820
3,39 €



FunCakes Caissettes à Cupcakes Orange pcs/48

F84245
3,19 €



Wilton Poche à Douille Jetable 40cm pcs/12

03-3102
6,85 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin 12 Cavités

03-3118
10,49 €



Katy Sue Mould Crowns

CE0042
11,59 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- FunCakes Rolfondant Tiger Orange
- FunCakes Food Colour Gel Oranje
- FunCakes Food Colour Gel Rood
- FunCakes Food Colour Gel Royal Blue
- 100 ml melk
- 100 ml water
- 250 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)

Benodigdheden

- FunCakes Baking Cups Orange pk/48
- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- Wilton Disposable Decorating Bags 40cm, pk/12
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Katy Sue Mould Crowns
- kwastje

Stap 1: Maak de cupcakes

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram FunCakes Mix voor Cupcakes, 250 gram roomboter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel het beslag in drie delen, kleur een deel rood, een deel blauw en laat het overgebleven deel wit. Plaats de cupcakevormpjes in de bakvorm en vul deze eerst met het blauwe beslag, dan het witte beslag en als laatste het rode beslag. Bak de cupcakes in circa 18 minuten gaar.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Vul een spuitzak met het spuitmondje #1M met de cream. Spuit daarna een toef op de cupcakes.

Stap 3: Maak de fondant kronen

Druk de oranje fondant in de mal en verwijder overtollige fondant zodat de randen zichtbaar worden. Draai de mal om en haal het figuur er voorzichtig uit. Indien nodig de mal vooraf poederen met maïzena om de fondant gemakkelijk uit de mal te krijgen.

Stap 4: Decoreer de cupcakes

Decoreer de cupcakes met suikerparels en de fondant kroontjes.



Stap 5: Vier Koningsdag met deze cupcakes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.