



Maple walnoot cupcakes

Maak eens vierkante cupcakes met de bakvorm van Wilton! Deze cupcakes gevuld met gehakte walnoten hebben een heerlijke cream cheese topping.

Boodschappenlijstje



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
5,95 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
5,49 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 122 gram gehakte walnoten
- 230 gram mon chou
- 113 gram zachte ongezouten boter
- Maple siroop

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven, ca. 18-20 minuten.

Mix 230 gram mon chou en 113 gram boter in een grote kom zalvig. Voeg 384 gram suikerbakkerspoeder in delen toe, voeg daarna de maple siroop naar smaak toe. Mix het mengsel totdat je een mooie crème hebt.

Knip een puntje van de spuitzak en plaats de adaptor met spuitmondje 22 erin. Vul de spuitzak met de crème en decoreer de cupcakes hiermee. Maak het helemaal af met een beetje gehakte walnootjes.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.