



## Aardbeien cupcakes

Op zoek naar een klein, zoet lekkernijtje dat onmogelijk te weerstaan is? Deze aardbeien cupcakes zijn de perfecte keuze voor elke bakgelegenheid. Ze zijn luchtig en zacht en afgemaakt met een heerlijke aardbeiencrème, waardoor elke hap een frisse en fruitige smaak krijgt. De Enchanted Cream® Aardbei zorgt voor een prachtige pastelroze topping met een zachte aardbeiensmaak, ideaal om elegante toeven te spuiten en creatief aan de slag te gaan met je decoratie. Perfect voor feestjes, speciale traktaties of gewoon een gezellig bakmomentje thuis.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105  
4,55 €



FunCakes Fineliner Poches à Douille set/10

F85130  
6,49 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151  
2,35 €



FunCakes Préparation pour Enchanted Cream® Fraise 450g

F11240  
7,75 €



FunCakes Poches à Douille 46cm pk/10

F85120  
4,19 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118  
10,69 €

## Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® Aardbei
- 250 g ongezouten boter
- 200 ml melk
- 5 eieren (ca. 250 g)

## Benodigheden

- FunCakes Bakvormpjes Roze
- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Recipe Right® Muffinvorm (12 cupcakes)

## Stap 1: Verwarm de oven voor

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C) en plaats de roze bakvormpjes in een muffinvorm.

## Stap 2: Maak de cupcakes

Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel het beslag gelijkmatig over de bakvormpjes. Als je beslag over hebt, bak dan een tweede partij.

Bak de cupcakes ongeveer 18-22 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn. Haal ze uit de bakvorm en laat ze volledig afkoelen op het aanrecht.

## Stap 3: Versier de cupcakes

Maak 150 g FunCakes Mix for Enchanted Cream® Strawberry volgens de aanwijzingen op de verpakking tot een luchtig en romig mengsel.

Doe de crème in een spuitzak met Wilton-spuitsmondje #1M en spuit mooie hoge toeven op de afgekoelde cupcakes. Werk af met verse aardbeien voor een fruitige en elegante smaak.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.