



Paddenstoelcupcakes

Deze paddenstoelcupcakes zijn een leuke traktatie voor in de herfst. Het maken van de cupcakes is eenvoudig, maar het resultaat is super leuk!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
3,64 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,49 €



FunCakes Nonpareils Blanc 80g

F51515
2,12 €



FunCakes Colour Dust Dark Chocolate

F45205
2,68 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100
2,84 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



House of Marie Mini Baking Cups Blanc
pk/60

HM0527
3,25 €



FunCakes Colour Dust Pumpkin Orange

F45265
2,68 €



FunCakes Colour Dust Chili Red

F45215
2,68 €

Benodigdheden

- 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes
- 6 eieren
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 60 ml water
- Platte kwastjes
- Glazen schaalpje

Stap 1: Start met het maken van de Cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking of in het basisrecept. Vul de normale en de mini baking cups met beslag en bak gedurende 18-20 minuten tot ze gaar en lichtbruin zijn. Laat ze afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Versier de Paddenstoelcupcakes naar wens

Doe een paar eetlepels rode Dip 'n Drip in een schaalpje en verwarm het ongeveer 10 seconden in de magnetron tot het wat vloeibaarder is en kleur het de kleurstof gel rood. Dip de cupcakes in de verwarmde Dip 'n Drip en bestrooi direct met de confetti (haal deze uit de Sprinkle Medley) en de musketzaad. Laat het op het aanrecht drogen aan de lucht.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.