



Milkshake cupcakes

Met dit recept voor milkshake cupcakes kun je je gasten verrassen met heerlijke smaken combinaties! De smaak van de cupcakes en die van de toevoegen zijn namelijk verschillend, wat een heerlijke combinatie is.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



PartyDeco Pailles en Papier Rose Clair
pk/10

SPP9-081J
0,75 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



House of Marie Baking Cups Jaune
pk/48

HM0053
3,39 €



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green
30g

F44130
3,65 €



FunCakes Pâte Aromatisante Fruits de
la Passion 120g

F56275
5,99 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,65 €



FunCakes Pâte Aromatisante Choco
Blanc 100g

F56110
6,15 €



FunCakes Pâte Aromatisante Mangue
120g

F56265
5,99 €



FunCakes Pâte Aromatisante Noix de
Coco 100g

F56135
5,95 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Pâte Aromatisante Fraise
120g

F56220
5,99 €

Benodigdheden

- 500g FunCakes mix voor Cupcakes
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco (30g per 500g)
- FunCakes Smaakpasta Kokos
- FunCakes Smaakpasta Aardbeien
- FunCakes Smaakpasta Mango
- FunCakes Smaakpasta Passievrucht
- FunCakes Smaakpasta Citroen
- 150 FunCakes mix voor Enchanted Cream
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Groen
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 gram ongezoeten boter
- 100 ml water
- 100 ml magere melk
- Zakje geraspte kokos

Overige benodigdheden

- Papieren bakvormpjes
- Muffin bakvorm
- Wilton spuitmond #1M
- Spuitzakken
- Gekleurde rietjes

Werkwijze

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm. Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag.

Verdeel het beslag in drie porties. Roer door een portie de witte chocolade smaakstof en de chocolade drops, vul hiermee de roze baking cups. Roer door portie twee de kokosmaakstof en vul hiermee de groene baking cups. Laat de laatste portie naturel en vul hiermee de gele baking cups. Bak de cupcakes in circa 18-20 minuten.

Mix 150 gram mix Enchanted Cream met 100 ml melk en 100 ml water 3 minuten op hoge snelheid. Verdeel de enchanted cream in drie porties.

Neem de roze baking cups. Kleur een portie enchanted cream zacht roze en voeg hier wat aardbeismaakstof aan toe. Doe dit in een spuitzak met spuitmondje 1M en maak mooie grote toeven op de cupcakes. Steek er een roze rietje in en decoreer met de mini hartjes.

Neem de gele cupcakes. Roer door een portie enchanted cream een beetje mango en een beetje passievrucht smaakstof. Voeg daarna een beetje gele icing color toe en roer dit goed door. Doe dit in een spuitzak met spuitmondje 1M en draai mooie grote toeven op de cupcakes. Steek er een geel rietje in en decoreer met de gele musketzaadjes.



Neem de groene cupcakes. Roer door een portie enchanted cream een klein beetje citroen smaakstof en kleur het iets groen met de icing color. Doe dit in een spuitzak met spuitmondje 1M en draai mooie grote toeven op de cupcakes. Steek er een groen rietje in en decoreer met wat geraspte kokos.

Benieuwd hoe je deze cupcakes het beste kunt bewaren? Neem dan eens een kijkje in ons [bewaarblog](#)!