



Mini Halloween Cupcakes met Chocolade Decoraties

Deze Halloween Cupcakes met Chocolade Decoraties zijn griezelig lekker en perfect om te trakteren tijdens Halloween! De cupcakes zijn erg makkelijk om te maken en zijn gedecoreerd met heerlijke chocolade decoraties. Kies jij voor Trick or Treat?

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120
3,65 €



FunCakes Pâte Aromatisante Argousier
100g

F56340
3,85 €



FunCakes Décorations En Chocolat
Fantômes 3D set/6

F50615
5,75 €



FunCakes Décorations En Chocolat
Halloween Ø3,8Cm set/12

F50630
7,95 €



FunCakes Nonpareils Orange 80g

F51510
2,28 €



FunCakes Poches à Douille 46cm pk/10

F85120
4,19 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins
Mini 24 Cups

03-0-0017
12,59 €



Wilton Douilles Dropflower #2D

02-0-0149
2,35 €



PME Mini Caissettes à cupcake Pastel
pk/100

BC721
2,89 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 250 gr
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 125 gr
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars
- FunCakes Smaakpasta Duindoornbes
- FunCakes Musketzaad Oranje
- FunCakes Chocolade Decoratie Halloween
- FunCakes Chocolade Decoraties 3D Ghosts
- 125 ml melk
- 125 g geklutst ei
- 125 g zachte ongezouten roomboter

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 46cm
- Wilton Spuitmondje #2D Dropflower
- Wilton Recipe Right® Mini Muffin Bakvorm 24 cupcakes
- PME Mini Cupcakevormpjes Pastel

Stap 1: Bak de mini cupcakes

Verwarm de oven voor 180°C (hetelucht oven 160°C) en verdeel de groene cupcakevormpjes over de mini muffin bakvorm. Maak daarna 250 gram van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes, zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de mini cupcake bakvorm en bak de cakejes in ongeveer 13-17 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze na het bakken uit de bakvorm afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Maak de 125 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® aan met 125 ml melk, zoals is aangegeven op de verpakking. Breng vervolgens op smaak met FunCakes Smaakpasta Duindoornbes en kleur paars met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel. Dit kan je gemakkelijk doen door de smaakpasta en de kleurstof door de Enchanted Cream® te spatelen.

Stap 3: Decoreer de mini cupcakes

Doe de Enchanted Cream® in een spuitzak met het spuitmondje #2D en spuit kleine toefjes op de cupcakes. Strooi er wat FunCakes Musketzaad Oranje overheen en decoreer met een chocolade spookje of een chocolade Halloween decoratie.

Stap 4: Geniet van deze Mini Halloween Cupcakes of deel uit!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.