



Red Velvet Cupcakes

Deze red velvet cupcakes zijn té lekker en ze zien er ook nog eens prachtig uit! De basis van het red velvet cupcakes recept bestaat uit de FunCakes Bakmix voor Red Velvet Cake en een heerlijke botercrème toef (of meerdere natuurlijk) op iedere red velvet cupcake. Als de basis klaar is mag kan je je volledig uitleven met de decoratie. Dit recept is gebaseerd op 10-12 heerlijke cupcakes!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Nonpareils - Rouge - 80g

F51540
2,65 €



FunCakes Décors en Sucre Cœur rouge
Set/8

F50205
2,15 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



Patisse Grille de Refroidissement
Pliable RVS 46x32cm

P01323
12,25 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €



Wilton Douille #4B Étoile ouverte

02-0-0159
2,35 €



Wilton Douille Round #1A

02-0-0166
2,35 €



Wilton Douille #104 Petal Carded

02-0-0136
1,65 €



Wilton Douille #032 Open Star Carded

02-0-0155
1,69 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €

Benodigdheden Red Velvet Cupcakes:

- [Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes](#)
- [330 gram FunCakes Bakmix voor Red Velvet Cake](#)
- [200 gram FunCakes Mix voor Boter crème](#)
- [FunCakes Cupcakevormpjes Wit](#)
- [FunCakes Suikerdecoratie Hart Rood](#)
- [FunCakes Musketzaad Rood](#)
- [FunCakes Wegwerp Spuitzakken 30 cm](#)
- [Wilton Spuitmondje #032 Open Star](#)
- [Wilton Spuitmondje #1M Open Star](#)
- [Wilton Spuitmondje #1A Rond](#)
- [Wilton Spuitmondje #4B Open Star](#)
- [Wilton Spuitmondje #104 Petal](#)
- [Patisse Taartrooster Antikleef](#)
- 2 eieren
- 65 ml (55 gram) plantaardige olie
- 330 ml water
- 200 gram monchou
- Ijsbolletjes lepel

Stap 1 Voorbereiding Red Velvet Cupcakes

Verwarm de oven voor op 175 graden (heteluchtoven 160 graden) en verdeel de papieren baking cups over de muffinbakvorm. Er is ongeveer genoeg beslag voor 10 tot 12 heerlijke cupcakes!

Stap 2 Maak Red velvet Cupcakes beslag

Maak de 200 gram FunCakes Mix voor Boter crème aan met 200 ml water. Start dan met de FunCakes Mix voor Red Velvet Cake. Deze meng je met de eieren, plantaardige olie en 130 ml water. Als het beslag klaar is kan je de baking cups vullen! Tip: gebruik hiervoor een ijsbolletjes lepel. Eenmaal gevuld bak je de cupcakes in 20-25 minuten gaar. Haal ze uit de bakvorm en laat ze op een taartrooster afkoelen.

Stap 3 Maak de boter crème af

Maak de botercreme verder af zoals is aangegeven op de verpakking en mix de 200 gram monchou er doorheen. Verdeel de spuitmondjes over verschillende spuitzakken en doe in elke spuitzak wat creme. Decoreer de cupcakes naar eigen inzicht met de verschillende spuitmondjes en de rode hartjes en het rode musket. Het is jouw feestje!