



Apekop cupcakes

Deze cupcakes hebben een heerlijke bananensmaak en een lekkere apekop *on top*. Ideaal voor alle aap liefhebbers of als je de apenkop snoepjes gewoon super lekker vind! Bak zelf bananen cupcakes met dit recept van Deleukstetaartenshop en de Katja Apekoppen.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking cups Yellow - pk/48

HM0053
2,85 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin 12 Cavités

03-3118
8,92 €



House of Marie Baking cups Black - pk/48

HM0039
2,85 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
4,33 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
3,87 €



FunCakes Poches à douille 30 cm pk/10

F85100
2,68 €



FunCakes Pâte Aromatisante Banane 120 g

F56230
5,01 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Jaune 30 g

F44115
3,02 €

Overige benodigdheden

- 5 eieren
- 150 + 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 125 ml water
- Zakje Katja Apekoppen

Maak 125 gram FunCakes mix voor Boter crème aan met 125 ml water en zet weg. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Doe 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 5 eieren en 250 gram zachte boter in een mengkom en mix dit op lage snelheid in 5 minuten tot een glad beslag. Verdeel de gele en zwarte baking cups over de muffin pan en vul ze met beslag. Bak de cakejes in ongeveer 18-20 minuten bruin en gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht. Heb je beslag over dan bak je nog een keer.

Maak de boter crème verder af zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta Banaan. Kleur eventueel iets geler met de kleurgel. Doe de boter crème in een spuitzak met spuitmond 1M en spuit mooie rozetten op de cakejes. Leg er een apenkop bovenop om hem af te maken.

Tip: voor extra bananensmaak voeg je smaakpasta banaan toe aan het cupcakebeslag.

Wanneer je een groot feestje geeft met als thema aap, maak dan ook de bijpassende [Apekop taart](#) met nog meer apenkop snoepjes.