



Cupcakes voor Kerst

Met de FunCakes mix voor Cupcakes kun je deze heerlijke cupcakes maken voor Kerst. De cupcakes zijn gedecoreerd met de lekkere mix voor Enchanted Cream. De fondant Kerstsokken maken de cupcakes natuurlijk helemaal klaar voor Kerst!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



FunCakes Pâte à Sucre Fire Red 250g

F20120
2,28 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
450g

F10140
4,95 €

Overige benodigdheden:

- 60 ml water
- 250 gram roomboter
- 5 eieren
- 150 gram gewelde rozijnen
- 75 gram gedroogd fruit
- 75 gram gehakte noten
- 100 ml magere melk
- 100 ml water
- Gouden lint

Rol de rode fondant uit op een met poedersuiker bestrooid werkblad. Steek de sokken uit het fondant en laat ze goed drogen. Je kunt de sokjes een dag van tevoren maken.

Maak de royal icing zoals aangegeven op de verpakking en vul een spuitzak met spuitmondje 1. Decoreer de sokjes met icing.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Voeg de rozijnen, noten en gedroogd fruit toe. Verdeel papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven, ca. 18-20 minuten.

Meng 150 gram mix voor Enchanted Cream met 100 ml melk en 100 ml water in 3 minuten op hoge snelheid. Plaats spuitmondje 1M in de spuitzak en vul deze met de crème. Spuit toeven op de cupcakes en decoreer deze vlak voor het serveren met de sokjes. Plaats het lint om de cupcakes voor een feestelijk effect.