



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 Jaune
pk/48

HM0053
3,35 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
8,39 €



House of Marie Baking Cups Noir pk/48

HM0039
3,35 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
3,64 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Pâte Aromatisante Banane
120g

F56230
5,89 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,55 €

Overige benodigdheden

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

Maak 125 gram FunCakes mix voor Botercrème 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 botercrème 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 botercrème 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.