



Ananasbloem-cupcakes

Maak een verpletterende indruk met deze prachtig gedecoreerde cupcakes. Het mooiste is nog wel, ze mogen er dan ingewikkeld uitzien, in werkelijkheid zijn ze in een handomdraai gemaakt!

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Foil Argent
pk/24

HM2019
3,45 €



Patisserie Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 5 eieren
- 1 hele verse ananas
- 100 ml melk
- 100 ml water

Verwarm de oven voor op 90°C (heteluchtoven 70°C). Schil de ananas, snijd er met een scherp mes dunne plakken van en leg ze op een bakplaat, bekleed met 2 lagen bakpapier. Droog de ananasschijven een uur in de oven, keer ze vervolgens om en droog ze nog eens uur. Druk ze hierna in de muffinvorm en laat ze een nacht staan tot de vorm er mooi in blijft zitten.

Voor de cupcakes verwarm je de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Doe de zilveren baking cups in de muffinvorm. Maak de 500 gram mix aan volgens de aanwijzingen op de verpakking of in [dit basisrecept](#). Roer er met een spatel naar smaak wat ananassmaakstof doorheen, vul de baking cups en bak de cupcakes in ongeveer 20 minuten gaar. Laat ze hierna volledig afkoelen. Maak nu 150 gram Enchanted cream aan zoals aangegeven op de verpakking of in [dit basisrecept](#), doe dit in een spuitzak met spuitmond #1M en draai mooie rozetten op de cupcakes. Decoreer met een ananasbloem.