



Feestelijke Oranje Cupcakes

Met dit recept maak je gemakkelijk heerlijke cupcakes met een Oranje tintje! De cupcakes zijn gedecoreerd met een toef van Sinaasappel Botercrème en af gemaakt met een oranje strooisel. Perfect voor Koningsdag, het EK en het WK.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte Aromatisante Orange
120g

F56305
5,99 €



FunCakes Nonpareils Orange 80g

F51510
2,85 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



House of Marie Baking Cups Foil Or
pk/24

HM2026
3,45 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Boter crème 250 g
- FunCakes Musketzaad Oranje
- FunCakes Smaakpasta Sinaasappel
- 250 gram (room)boter
- 5 eieren (ca. 250 g)
- 250 gram ongezouten (room)boter
- 200 ml water

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- House of Marie Baking Cups Folie Goud pk/24

Stap 1: Bak de cupcakes

Begin met het bereiden van de 500 gr FunCakes mix voor cupcakes, volg hier voor de instructies op de verpakking. Verdeel de gouden bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes. Vul de vormpjes tot ongeveer de helft. Bak de cupcakes in een voorverwarmde oven in circa 18 minuten op 180°C (heteluchtoven 160°C) gaar.

Stap 2: Maak de boter crème

Ondertussen kun je de boter crème maken, hiervoor volg je ook de instructies op de verpakking. Zorg er voor dat al je ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Na de normale bereidingswijze kun je er eventueel nog een kleurtje of smaakje aan toevoegen. Wij hebben hier een heerlijke sinaasappelsmaak toegevoegd aan de boter crème. Hiervoor voeg je een beetje sinaasappel smaakstof (naar smaak) toe en mix je het geheel goed door.

Stap 3: Decoreer de Oranje Cupcakes

Plaats het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de boter crème. Houd de spuitzak recht boven de cupcake en maak een mooie toef door al spuitend de spuitzak van buiten naar binnen een spiraal te maken. De toeven maak je natuurlijk helemaal af met een oranje strooisels of musketzaad.

Stap 4: Geniet van deze Feestelijke Oranje Cupcakes!