Gekleurde Cupcakes met een Randje

Een heerlijk recept voor een kleurrijke cupcakes met een bijzonder randje, gemaakt tijdens de live uitzending op Facebook. Kijk hieronder de uitzending terug! De cupcakes zijn erg makkelijk te maken en daarom perfect voor verjaardagen met kinderen!

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €

FunCakes Mix pour Enchanted Cream® 450g

F10130
7,35 €

FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155
2,92 €

FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
2,92 €

FunCakes Food Colour Gel Royal Blue 30g

F44135
2,92 €

FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
2,92 €

FunCakes Vermicelles Sucrées Mix 80g

F52075
2,69 €

FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €

Patisse Moule à Muffins Céramique

P03334
15,15 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream 450g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Royal Blauw
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Sugar Strands Kleurenmix
- 5 eieren
- 250 g zachte roomboter
- 200 ml water

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Patisse Keramische Muffinvorm 12 vaks
- Huishoudfolie

Stap 1: Maak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes zoals aangegeven wordt op de verpakking. Verdeel de papieren House of Marie baking cups in een muffin bakvorm en schep het beslag in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de oven in ca. 18-20 minuten gaar en laat deze vervolgens afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Bereid de Enchanted Cream

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Enchanted cream zoals aangegeven wordt op de verpakking. En verdeel over 4 porties. Kleur elke portie met de kleurgels. Leg een vel huishoudfolie op tafel en spatel de gekleurde crème in strepen onder elkaar op de folie.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Rol de crème voorzichtig in de lengte op en knip af waar de creme begint. Doe dit in een spuitzak met spuitmond #2A en spuit mooie swirls op de cakejes. Doe wat sprinkels of sugar strands in je hand en rol de zijkanten van de creme voorzichtig hierdoorheen.

Stap 4: Geniet van de Gekleurde Cupcakes met een randje!