



Recept Regenboog Cupcakes

Deze regenboog cupcakes met een lekker toef van enchanted cream zijn perfect voor een themafeestje of traktatie. Gemakkelijk en snel!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



Overige benodigdheden:

- 5 eieren
- 250 gram ongezouten boter
- 100 ml melk
- 100 ml water
- Mini regenboog zure matten (of grote in kleine stukjes snijden)

Werkwijze: Verwarm de oven voor op 160 graden hete lucht, maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking en zet de baking cups in de muffin pan. Verdeel het beslag hierover met een ijsschep en bak de cakejes in ongeveer 18-20 minuten licht bruin en gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht. Maak 150 gram FunCakes Mix voor Echanted Cream aan met 100 ml water en 100 ml melk (Indien gewenst kan ook alleen melk (200 ml) of alleen water (200 ml) worden toegevoegd). Mix dit op hoge snelheid. Doe de Enchanted Cream in een spuitzak met #1M tip en spuit rozetten op de cakejes. Versier de cupcakes met een mini regenboog zure mat.

Aantal cupcakes: circa 24 cupcakes