



Harry Potter Cupcakes

Maak deze makkelijke, maar heerlijke Harry Potter cupcakes van PME als traktatie tijdens een verjaardag of op school! De cupcakevormpjes zijn een eerbetoon aan de huizen van Zweinstein en zullen je cupcakes een magische touch geven.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



PME Caissettes à Cupcake en
Aluminium Maisons pk/60

HPH202
6,89 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 250 g
- FunCakes Mix voor Boter crème 125 g
- 125 g (room)boter
- 150 g ongezouten (room)boter
- 2,5 eieren (ca. 125 g)
- 125 ml water

Benodigheden

- PME Harry Potter Folie Bakvormpjes pk/60 - Huizen
- PME Non Stick Muffin Pan
- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Spuitmondje naar keuze

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de cupcakevormpjes van PME over de muffin bakvorm en spatel het beslag in de vormpjes. Bak de cupcakes in de oven in ca. 18-20 minuten gaar. Laat daarna goed afkoelen uit de muffin bakvorm.

Stap 2: Maak de boter crème

Maak 125 gram van de FunCakes Mix voor Boter crème zoals is aangegeven op de verpakking. Plaats daarna in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze.

Stap 3: Decoreer de Harry Potter cupcakes

Spuit een toef op de cupcakes met de boter crème.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Harry Potter Cupcakes!

Dit recept is mogelijk gemaakt door PME.