



Halloween Night Cupcakes

Vier Halloween met deze super leuke Halloween Night Sky Cupcakes! Deze Halloween cupcakes zijn heel makkelijk om te maken en daarom perfect voor ieder Halloween feestje. Daarbij is het een ideaal recept om samen met de kids een middagje te bakken! Deze Halloween Night Sky Cupcakes van Wilton bestaan uit een heerlijke brownie cake cupcake, gedecoreerd met zwarte botercrème en Deco Melts sterren en maantjes. HAPPY HALLOWEEN!

Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts Jaune 250g

F25115
3,56 €



FunCakes Deco Melts Blanc 250g

F25110
3,56 €



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525
6,76 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,49 €



FunCakes Nonpareils Blanc 80g

F51515
2,12 €



FunCakes Deco Melts Orange 250g

F25120
3,56 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Food Colour Gel Noir 30g

F44105
2,84 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,15 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €

Ingrediënten voor de Halloween Night Sky Cupcakes

- 500g FunCakes Bakmix voor Cake Brownie
- FunCakes Deco Melts Geel
- FunCakes Deco Melts Oranje
- FunCakes Deco Melts Extreem Wit
- 200g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Zwart
- FunCakes Musketzaad Wit
- 3 eieren
- 50g + 250g ongezouten (room)boter
- 105 ml + 200 ml water

Overige benodigheden voor de Halloween Night Sky Cupcakes

- FunCakes Cupcakevormpjes Zwart
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- FunCakes Spuitzakken 30cm
- Wilton Comfort Grip Spatel Recht 22,5cm
- Wilton Rol Bakpapier
- Satéprikkers

Stap 1: Bereid de chocolade cupcakes voor de Halloween Night Sky Cupcakes

Zorg voorafgaand aan de bereiding van de chocolade cupcakes dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn en verwarm de oven alvast voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500g bakmix voor Cake Brownie met 3 eieren, 50g boter en 105 ml water. Klopt het geheel op een rustig tempo in 3 minuten tot een dik beslag. Leg de papieren cupcakevormpjes in de muffin bakvorm, en verdeel het beslag over de vormpjes (tot ongeveer de helft). Bak de cupcakes in 20-25 minuten gaar en laat daarna goed afkoelen.

Stap 2: Aan de slag met de zwarte botercrème voor de Halloween Night Sky Cupcakes

Ondertussen kan je aan de slag met de zwarte botercrème die bovenop de cupcakes komt. Zorg ook dat deze ingrediënten van te voren op kamertemperatuur zijn. Meng 200g mix voor botercrème met 200 ml water en laat het mengsel minimaal 1 uur bij kamertemperatuur opstijven. Klop daarna 250g ongezouten (room)boter in circa 1 minuut los en voeg vervolgens het botercrème mengsel in 4 delen toe. Mix het geheel steeds volledig voordat je het volgende deel toevoegt en kleur de botercrème vervolgens egaal zwart met de zwarte kleurstof gel. Het kleuren kan je al roerend doen, voeg steeds een beetje van de zwarte kleurstof toe tot je de gewenste kleur hebt.

Stap 3: Bereid de decoraties voor de Halloween Night Sky Cupcakes

Smelt de drie kleuren Deco Melts apart van elkaar. Dit kan in de magnetron op maximaal 500W. Doe de Deco Melts in een kom in de magnetron en roer elke 15-20 seconden goed door, stop met verwarmen zodra de melts bijna volledig gesmolten zijn (kleine stukjes nog zichtbaar).

Doe de verschillende kleuren melts in drie verschillende spuitzakken en knip een klein stukje van de onderkant af. Creëer nu gele en oranje sterren en witte maantjes op het bakpapier, en werk de details af met behulp van een satéprikker. Laat ongeveer 10 minuten rusten.

Stap 4: Decoreer de Halloween Night Sky Cupcakes

Nu is het tijd voor de decoratie van de cupcakes! Spatel een beetje van de zwarte botercrème op elk van de cupcakes en smeer egaal uit. Maak de cupcakes vervolgens af door deze te decoreren met de deco melts sterren en maantjes en wat witte musketzaad. HAPPY HALLOWEEN!

Dit recept is medemogelijk gemaakt door Wilton.