



Hazelnoot Karamel Cupcakes

Wil jij lekker aan de bak, maar een niet al te moeilijk recept in handen nemen? Deze hazelnoot-karamel cupcakes zijn een heerlijke versnapering en ook nog eens super leuk om te maken alleen of samen met de kinderen. Foodblogger EEFSFOOD heeft deze cupcakes (haar persoonlijke favoriet) gemaakt en alle benodigdheden samengesteld.

Boodschappenlijstje



FunCakes Éclats de Noisettes
Caramélisées 200 g

F54620
5,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante Creamy
Caramel 100 g

F56160
5,65 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



House of Marie Baking cups White -
pk/48

HM0015
3,25 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,79 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
450 g

F10130
7,35 €



Wilton Douille Drop Flower #1B

02-0-0222
2,35 €

Ingrediënten

- 165 g FunCakes mix voor Cupcakes
- FunCakes Hazelnootkrokant
- 75 g FunCakes Enchanted Cream
- FunCakes Smaakpasta Creamy Caramel
- FunCakes Gouden Sterren Mix
- 150 ml slagroom
- 85g (room)boter
- 1,5 eieren

Overige benodigdheden

- (Ijs)lepel
- Muffin Bakvorm
- Cupcakevormpjes
- Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #1B

Stap 1: Bak de cupcakes gaar

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verwerk de ingrediënten alvast op kamertemperatuur. Zet de muffin bakvorm met papieren baking cups hierin alvast klaar. Meng voor 6 cupcakes: 165 g cupcakemix, 85 g (room)boter en 1,5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Roer als allerlaatst 2 eetlepels hazelnoot krokant door het beslag heen. Verdeel de papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft gevuld). Bak de cupcakes gaar (tot ze goudbruin zijn) in 18-20 minuten.

Stap 2: Maak de topping

Maak in de tussentijd de topping voor de cupcakes door de slagroom op hoog tempo te kloppen in de mixer samen met 75g FunCakes Enchanted Cream mix en roer in de laatste minuut de FunCakes karamel smaakpasta erdoorheen. Kies een spuitmondje naar wens uit en doe deze alvast in de spuitzak samen met de gemaakte topping en leg de spuitzak vervolgens nog even in de koelkast.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Wanneer de cupcakejes volledig zijn afgekoeld, spuit je met de spuitzak een dubbele rozet van de gemaakte karamel topping op iedere cupcake. Als laatste maak je de cupcakes af met het FunCakes gouden sterren strooisel en naar wens wat Funcakes hazelnoot krokant. De cupcakes zijn het allerlekkerst om direct vers op te eten. Moet of wil je ze wat langer bewaren? Doe ze dan in de koelkast. Eet smakelijk!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door [EEFSFOOD](#)

Meer recepten gemaakt door Eefsfood:

[Recept Koffie Cheesecake](#)

[Recept Dulce de Leche stapeltaart](#)

[Recept Verjaardagstaart](#)