



Winter Wonderland Cupcakes

Met deze cupcakes van @glutenvrijmetlena tover je je kerst om in een echt Winter Wonderland! Ze zijn heel eenvoudig te maken en vormen het perfecte dessert voor je kerstdiner.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes, Sans Gluten 500 g

F11110
4,75 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre, Sans Gluten 500 g

F11125
5,45 €



FunCakes Décorations Sucrées 3D Pingouins Set/3

F50320
4,09 €



FunCakes Gluten-Free NonPareils Baby Blue 80 g

F53195
2,75 €



FunCakes Pâte Aromatisante Pain d'épices 100g

F56350
7,69 €



Colour Mill Oil Blend Sky Blue 20 ml

CMO20SKY
6,49 €



Sugarflair Colorant en Pâte Pastel LAVANDE 25g

A309
4,65 €



FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11

F85110
3,79 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin 12 Cavités

03-3118
10,49 €



Wilton Pics à Confiserie Flocons de neige & Sucre d'orge

2113-0-0017
2,89 €



Wilton Douille #2D Dropflower Carded

02-0-0149
2,35 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €



House of Marie Baking Cups Flocon de Neige Bleu pcs/48

HM5263
3,35 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes Glutenvrij 500g
- FunCakes Mix voor Botercrème 300 g
- FunCakes Smaakpasta Peperkoek (1 eetlepel + 1 theelepel)
- FunCakes Suikerdecoratie 3D Pinguïn Set/3
- FunCakes Glutenvrije Musketzaad Baby Blauw Mix
- Colour Mill Oil Blend Sky Blue
- Sugarflair Paste Colour Pastel LAVENDER
- 200 g + 360 gram ongezoeten (room)boter
- 5 eieren (250g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- Wilton Treat Picks Snowflake & Candy Cane
- Wilton Spuitmondje #1M
- Wilton Spuitmondje #2D
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- House of Marie Baking Cups Sneeuwkristal Blauw

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 170 °C (heteluchtoven 150 °C). Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Bereid daarna 500 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking. Verdeel de cupcakevormpjes over de bakvorm en vul de vormpjes met het beslag. Tik de bakvorm een paar keer op het aanrecht zodat het beslag gelijkmatig verdeeld wordt. Bak de cupcakes in ongeveer 30-35 minuten gaar en laat ze goed afkoelen voordat je begint met decoreren.

Stap 2: Maak de botercrème

Terwijl de cupcakes in de oven staan, meng je 300 g botercrèmemix met 200 ml water in een kom. Laat het mengsel 1 uur rusten. Klop daarna 360 g zachte boter gedurende 2 minuten. Voeg de helft van de boter toe aan het mengsel en meng tot het volledig is opgenomen. Voeg de rest van de boter toe en mix nog 5 minuten op hoge snelheid.

Verdeel de botercrème in 2 porties. Kleur een deel met Sky Blue. Voeg aan het witte deel een klein beetje paarse kleurstof toe zodat de botercrème witter wordt. Bereid 2 spuitzakken voor met de spuitmondjes.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Doe de blauwe botercrème in een spuitzak met spuitmondje #2D en de witte botercrème in een spuitzak met spuitmondje #1M. Spuit grote toeven op de cupcakes en decoreer ten slotte met de strooisels, de pinguïns en de cupcake toppers.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Winter Wonderland Cupcakes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @glutenvrijmetlena