



Griezelige Cupcakes

Maak griezelig lekker cupcakes met dit recept van FunCakes! Serveer de cupcakes tijdens een Halloween thema feestje.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120
3,65 €



FunCakes Nonpareils Violet 80g

F51500
2,28 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



House of Marie Baking Cups Noir pk/48

HM0039
3,39 €



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525
7,16 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
2,92 €



FunCakes Nonpareils Noir 80g

F51545
2,28 €



FunCakes Nonpareils Orange 80g

F51510
2,28 €



Patisse Poches à Douille Jetables 41cm
pk/24

02435
5,85 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €

Benodigheden voor 20 cupcakes

- 360 g FunCakes Mix voor Brownies
- 250 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 250 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- FunCakes Smaakpasta Slagroom
- FunCakes Musketzaad Halloween
- 465 g ongezouten roomboter
- 4 ½ eieren (circa 225 g)
- 325 ml water

Overige benodigheden

- FunCakes Cupcakevormpjes Zwart
- FunCakes Wegwerp Spuitzakken
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
- Wilton Chrome Plated Afkoelrek
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star

Stap 1: Start met de voorbereidingen

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C).

Meng 250 gram mix voor botercrème met 250 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Stap 2: Begin met het maken van de mixen

Doe de ingrediënten voor de brownie (360 gram mix, 2 eieren, 40 gram boter en 75 ml water) in een kom en mix tot een glad beslag. Doe hetzelfde met de ingrediënten voor cupcakes (250 gram mix, 125 gram boter en 2½ ei) en meng dit ook tot een glad beslag en kleur het oranje.

Stap 3: Bak het beslag gaar in de oven

Plaats de baking cups in de muffin bakvorm en vul ze eerst met het brownie beslag en daarna met het cupcake beslag. Bak de cupcakes in circa 18-20 minuten en laat ze daarna afkoelen op een taartrooster.

Stap 4: Maak de botercrème af

Klop 300 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de slagroom smaakstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Stap 5: Decoreer de cupcakes

Verdeel de botercrème in twee porties, zorg dat een portie flink groter is dan de andere. Kleur de grootste portie crème oranje en de kleine portie paars met de voedselkleurstof. Vul een spuitzak met spuitmondje 1M met de oranje crème en spuit toeven op de cupcakes. Vul een andere spuitzak met de paarse crème en spuit nog een klein toefje crème op de toeven. Decoreer met de musketzaad.



Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.