



Zure Matten Cupcakes

De vrolijkheid spat van deze heerlijke cupcakes af! De cupcakes zijn gedecoreerd met verschillende kleuren enchanted cream en zure matten. Een heerlijke smaakcombinatie! Deze regenboogkleuren zorgen voor vrolijke schooldagen en verjaardagen. Een cupcake met de perfecte balans tussen zuur en zoet, bekroond met Enchanted Cream en de speelse charme van zure matten. Of het nu een back to school traktatie is of een levendige verjaardag, maak je klaar om een vleugje vreugde toe te voegen aan elke hap!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
3,64 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
5,88 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155
3,55 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,55 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,55 €



FunCakes Popping Candy 70g

F51950
4,69 €



FunCakes Pâte Aromatisante Zeste de
Citron 100g

F56355
5,89 €



FunCakes Pâte Aromatisante Pomme
Verte 120g

F56250
5,89 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,79 €



FunCakes Caissettes à cupcake Vert
Gazon pk/48

F84145
3,19 €



FunCakes Caissettes à cupcake Jaune
pk/48

F84105
3,19 €



FunCakes Caissettes à cupcake Rose
pk/48

F84115
3,19 €



Wilton Douilles Dropflower #2D

02-0-0149
2,35 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
8,39 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Smaakpasta Lemon Zest
- FunCakes Smaakpasta Apple Green
- FunCakes Knettersuiker
- FunCakes Food Colour Gel Geel
- FunCakes Food Colour Gel Helder Groen
- FunCakes Food Colour Gel Roze
- 250 g zachte ongezoeten roomboter
- 100 ml water
- 100 ml melk
- 5 eieren (ca. 250 g)
- Zure matten

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Baking Cups Geel
- FunCakes Baking Cups Grasgroen
- FunCakes Baking Cups Roze
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Spuitmondje #2D Dropflower (meerdere)

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de baking cups over de muffin tray. Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking en verdeel dit over de baking cups. Bak de cupcakes in ongeveer 19-23 minuten lichtbruin en gaar en laat ze na het bakken uit de muffin tray afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Maak de enchanted cream

Bereid 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking en breng het op smaak met de FunCakes Smaakpasta Lemon Zest of Apple Green. Verdeel de crème in drie porties en kleur met de 3 FunCakes Eetbare Kleurstoffen.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Maak drie spuitzakken klaar met spuitmond #2D en doe hier de gekleurde Enchanted Cream® in. Spuit op de cupcakes mooie rozetten en duw er een zure mat in. Strooi er vlak voor het serveren wat knettersuiker op.

Stap 4: Geniet samen van deze heerlijke Zure Matten Cupcakes en deel uit!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.