



Limoncello cupcakes

Breng de zomer in huis met deze Limoncello cupcakes! Deze cupcakes zijn gemaakt met de FunCakes Special Edition mix voor Limoncello Cake en versierd met zelfgemaakte macarons.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Jaune
pk/48

HM0053
3,39 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc
350g

F30115
9,25 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,65 €



Wilton Douilles Round #012

02-0-0138
1,65 €



Silikomart Tapis en Silicone Wonder
Cakes Macaron 30x40cm

MAC01A
17,35 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



FunCakes Mix pour Macarons Sans
Gluten 300g

F11115
5,25 €

Ingrediënten voor de Limoncello Cupcakes

- 400 gram FunCakes bakmix voor Limoncello Cake
- 300 gram FunCakes bakmix voor Macarons
- 200 gram FunCakes mix voor Botercrème
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Chocolate Melts Wit 350g
- 175 + 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 4 eieren
- 50 ml water
- 70 gram vers eiwit
- Pot lemoncurd
- 150 ml Limoncello (of gebruik de FunCakes Smaakpasta Citroen)
- Citroen voor decoratie

Overige benodigheden voor de Limoncello Cupcakes

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Spuitmondje #1M
- Wilton Spuitmondje #012
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- House of Marie Cupcakevormpjes Geel - pk/50
- Ijslepel
- Silikomart Macaron Mat

Stap 1: Bak de gele macarons

Doe 300 gram FunCakes mix voor Macarons samen met 70 gram eiwit in een mengkom en mix dit op medium snelheid tot een taai beslag. Kleur het met de gele kleurstofgel. Doe in een spuitzak spuitmondje #12 en vul met het macaron beslag. Leg de macaron mat op een bakplaat en spuit hierop doppen. Laat dit minimaal 2 uur aan de lucht drogen. Verwarm de oven voor op 140°C (heteluchtoven 130°C). Bak de macarons in ongeveer 15 minuten af.

Stap 2: Maak de citroen botercrème

Maak ondertussen ook 200 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 150 ml limoncello en 50 ml water en zet weg. Wil je liever geen alcohol gebruiken dan maak je de botercrème mix aan met 200 ml water en breng je later de crème op smaak met de FunCakes citroen smaakpasta.

Stap 3: Bak de Limoncello cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Doe 400 gram FunCakes mix voor Limoncello cake samen met 175 gram zachte boter en 4 eieren in een mengkom en mix dit op lage snelheid in 4 minuten tot een beslag. Doe de baking cups in de muffin tray en vul ze met behulp van een ijslepel met beslag. Bak de cupcakes in ongeveer 20 minuten gaar en laat ze daarna afkoelen.

Stap 4: Maak de macarons af

Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking. Doe een klein beetje botercrème in een spuitzak en spuit dit tussen de macarons. Smelt de FunCakes Chocolate Melts Wit in de

magnetron en doe het in een spuitzak waar je een klein puntje van af knipt. Leg de macarons plat neer en drizzle de gesmolten chocolade er overheen en laat het hard worden in de koelkast.

Stap 5: Decoreer de cupcakes

De overige botercrème doe je in een spuitzak met #1M en hiermee spuit je mooie rozetten op de cupcakes. Roer een paar eetlepels lemoncurd glad en doe dit in een spuitzak waar je een puntje afknipt. Dit drizzle je over de rozetten. Decoreer de cakejes met macarons en schijfjes citroen. Zet tot gebruik in de koelkast.