

de leukste taarten shop



Recept Caramel Frappuccino Cupcakes

Cupcakes met heerlijke koffiebotercrème en carameldrizzle die je in een handomdraai zelf maakt. Maak ze af met een rietje en je hebt een Caramel Frappuccino in cupcakevorm!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 10,69



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,25



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09

de leukste taarten shop



FunCakes Glazuur Topping Karamel

375g

F54365

€ 6,15

de leukste taarten shop

Overige benodigdheden:

- 5 eieren
- 250 gram ongezoeten boter (voor de cupcakes)
- 250 ml water
- 300 gram ongezoeten boter (voor de botercrème)
- Zakje espressokoffie aangemaakt met eetlepel water (en zakje los poeder om over de cupcakes te strooien)

Verwarm de oven voor op 160 graden hete lucht, maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking en zet de baking cups in de muffin pan. Verdeel het beslag hierover met een ijsschep en bak de cakejes in ongeveer 18-20 minuten licht bruin en gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht. Meng 250g FunCakes mix voor Botercrème met 250 ml water. Klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel opstijven op kamertemperatuur. Klop 300g ongezoeten (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Voeg aan het einde de espresso toe en laat de botercrème nog even doordraaien. Doe de botercrème in een spuitzak met #1M tip en spuit toeven op de cakejes. Strooi wat koffiempoeder over de cupcakes en drizzle de FunCakes Glaze Topping Caramel eroverheen. Maak de Frappuccino cupcakes af met een klein rietje wat je in de botercrème steekt.

Aantal cupcakes: 20-24 cupcakes.