

de leukste taarten shop



Chocolade Fudge Cupcakes

Versier je zelfgebakken cupcakes met een swirl van choco enchanted cream en kleine blokjes mini-fudge van FunCakes! Dit cupcake recept is eenvoudig en snel klaar, maar het eindresultaat is absoluut verrukkelijk! Ook erg leuk om te maken als traktatie met de kinderen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
Choco 450g

F10135
€ 7,99



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 10,69

de leukste taarten shop



Wilton Spuitmondje Open Star #4B

02-0-0159
€ 2,35



House of Marie Baking Cups Craft
pk/48

HM4877
€ 3,39



Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream Choco 450 g
- 250 g ongezouten roomboter
- FunCakes Mini Fudge 65g
- FunCakes Mini Fudge Choco 65g
- 5 eieren (ca. 250 g)
- 100 ml water

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
- Wilton Spuitmondje #4B Open Star
- House of Marie Cupcakevormpjes Kraft

Stap 1: Maak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Mix 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel de papieren bakvormpjes in een muffin bakvorm en schep het beslag met een ijslepel in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de oven in ca. 18-20 minuten gaar. Laat de cupcakes afkoelen.



Stap 2: Bereid de Enchanted Cream Choco

Mix 75 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream Choco met 100 ml chocomelk op hoge snelheid voor 3 minuten. Doe dit in een spuitzak met spuitmondje 4B.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Spuut toeven op de cupcakes. Versier met de mini fudge blokjes.

Stap 4: Geniet van een heerlijke Cupcake met Enchanted Cream Choco en Fudge!