

de leukste taarten shop



Glutenvrije Cupcakes met Rood Fruit

Deze Glutenvrije Cupcakes met Rood Fruit zijn perfect als je opzoek bent naar een heerlijk alternatief voor een cupcake. De cupcakes zijn gemaakt van de FunCakes Mix voor Cupcakes Glutenvrij en opgespoten met glutenvrije boter crème. Versier daarna de cupcakes met rood fruit, om hem helemaal af te maken.

Boodschappenlijstje



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 10,69

de leukste taarten shop



House of Marie Baking Cups Wit pk/48

HM0015
€ 3,29



House of Marie Baking Cups Lichtroze
pk/48

HM1210
€ 3,39



Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes Glutenvrij 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème Glutenvrij 200 g
- 490 g ongezoeten roomboter
- 5 eieren (ca. 250 g)
- 200 ml water
- Rode bessen
- Frambozen
- Takjes appelbloesem

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
- Wilton Afkoelrek
- Wilton Spuitmondje #1M
- House of Marie Baking Cups Wit
- House of Marie Baking Cups Licht Roze

Stap 1: Maak de glutenvrije cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes Glutenvrij zoals aangegeven wordt op de verpakking. Verdeel de papieren House of Marie baking cups in een muffin bakvorm en schep het beslag in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de oven in ca. 18-20 minuten gaar en laat deze vervolgens afkoelen op het afkoelrek.



Stap 2: Bereid de botercrème

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Botercrème Glutenvrij zoals aangegeven wordt op de verpakking. Plaats spuitmondje #1M in de spuitzak en vul deze met de crème.

Stap 3: Decoreer de glutenvrije cupcakes

Spuut toeven op de cupcakes en decoreer ze met rode bessen, frambozen en appelbloesem.

Stap 4: Geniet van een heerlijke Glutenvrij Cupcake met Rood Fruit!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.