



Unicorn Cupcakes Bakpakket

Nu voor €13,-!

In dit voordeel bakpakket vind je bakspullen om zelf leuke unicorn cupcakes te maken! Met de unicorn cupcakevormpjes, mix voor cupcakes, mix voor botercrème en unicorn sprinkles maak je ze in een handomdraai! Klik op 'Voeg toe aan winkelwagen' om de producten in je winkelmandje te doen. De korting wordt automatisch verrekend in de winkelmand.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Baking Cups Unicorn pk/48

F84220
€ 3,19



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Sprinkle Medley Pastel Unicorn 50 g

F53580
€ 2,99

Inhoud bakpakket:

- FunCakes Cupcakevormpjes Unicorn pk/48
- FunCakes Sprinkle Medley Pastel Unicorn
- FunCakes bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes mix voor Botercrème 500g

Zelf toe te voegen benodigdheden:

- 250 + 150 gram roomboter
- 5 eieren
- Cupcakebakvorm
- (IJs)lepel
- Spuitzak
- Spuitmondje

Stap 1: Cupcakes bakken

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

Stap 2: Botercrème maken

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 125 gram FunCakes mix voor Botercrème met 125 ml water, klop het mengsel met een garde. Klop 150 gram 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). Je kunt de botercrème eventueel een kleurtje of smaakje geven.

Stap 3: Cupcakes versieren

Doe de botercrème in een spuitzak met spuitmondje. Spuit een toef op elke cupcake. Versier de toeven met de unicorn strooisels.