



Mummy Cupcakes

Maak smakelijke mummiecupcakes voor Halloween! Met enchanted cream tover je versgebakken cupcakes om in mummies.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1 kg

F10525
€ 8,45



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g

F10130
€ 7,35



House of Marie Baking cups Wit - pk/48

HM0015
€ 3,25



JEM Medium Petal/Ruffle Nozzle #104

NZ104
€ 1,39



Wilton Standard Adaptor/Coupler

03-3139
€ 1,35



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 10,49



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling
Grid -40x25 cm

03-3136
€ 6,85



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Decorating Tip #048
Basketweave Carded

02-0-0162
€ 1,69

Benodigdheden

- 640 gr FunCakes Mix voor Cake Brownie
- 75 gr FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Suikerdecoratie Ogen Rond Set/32
- Wilton Smitmondje #047 Basketweave – Weven
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Standaard Adaptor/Coupler
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- 3 eieren
- 70 gram zachte, ongezoeten boter
- 135 ml water
- 75 ml melk

Stap 1: Start met het maken van de Cake Brownie

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak de 640 gram FunCakes mix voor Cake Brownie klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel de baking cups in de muffin tray en vul ze met beslag. Bak de brownies in 20-25 minuten gaar en laat ze daarna volledig afkoelen uit de muffin tray op een taartrooster.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream

Maak de 75 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream® met 75 ml melk zoals aangegeven op de verpakking en doe de dit in een spuitzak met adaptor en spuitmondje #047.

Stap 3: Decoreer de Cupcakes

Plak met een beetje Enchanted Cream® de oogjes op de cupcakes en spuit met de Enchanted Cream streken “verband” over het gezicht. Je kan de gladde of geribbelde kant gebruiken!

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.