Halloween Cupcakes

Maak met de producten van Dr. Oetker en FunCakes deze leuke en verschillende Halloween Thema Cupcakes! @Taartcreaties_van_laura laat voor deleukstetaartenshop.nl zien hoe Halloween allesbehalve saai wordt met deze Cupcakes. Van Spinnen tot Heksen, met dit recept mis je niks tijdens Halloween! Kies ervoor om ze allemaal te maken, of alleen degene die je echt leuk vindt. De keuze is aan jou. Heerlijk om uit te delen, maar ook als dessert tijdens je Halloween diner!

Boodschappenlijstje

Dr. Oetker Mix voor Cupcakes Naturel

1-50-112184
€ 1,79

FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 400g

F10145
€ 4,15

FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55

FunCakes Food Colour Gel Paars 30g

F44120
€ 3,65

FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450g

F10130

€ 7,35

FunCakes Chocolade Decoratie 3D Geesten set/6

F50615

€ 5,75

FunCakes Food Colour Gel Oranje 30g

F44145

€ 2,92

FunCakes Fondant Multipack Halloween 5x100g

F20385

€ 5,99

Wilton Royal Icing Decoraties Halloween set/12

1-29-001614

€ 4,99

FunCakes Eetbare Lijm 22g

F54750

€ 2,45

Wilton Icing Color Lemon Yellow 28g

04-0-0031

€ 2,59

FunCakes Nonpareils Halloween 80g

F51625

€ 2,85

Wilton Icing Color Orange 28g

04-0-0032

€ 2,07

Wilton Icing Color Ivory 28g

04-0-0040

€ 2,59

Wilton Icing Color Bruin 28g

04-0-0044

€ 2,59

ScrapCooking Berichten Tekens set/87

SC2041

€ 19,09

Wilton Icing Color Violet 28g

04-0-0034
€ 2,59

Wilton Icing Color Rood Rood 28g

04-0-0036
€ 2,07

FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,25

Wilton Paletmes Hoek 32,5cm

02-0-0180
€ 9,69

Wilton Spuitmondje Open Star #4B

02-0-0159
€ 2,35

Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

03-3118
€ 10,69

Wilton Icing Color Leaf Green 28g

04-0-0047
€ 2,59

Wilton Icing Color Zwart 28g

04-0-0037
€ 2,59

Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85

Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35

Wilton Spuitmondje Round #2A

02-0-0163
€ 2,35

House of Marie Baking Cups Halloween pk/72

HM5935
€ 4,45

Ingrediënten

- Dr. Oetker Mix voor Cupcakes Naturel
- FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème
- FunCakes Rolfondant Multipack Halloween 5x100 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars 30g
- FunCakes Musketzaad Halloween 80 g
- FunCakes Eetbare Lijm 22g
- 70 ml warm kraanwater
- 220 gram ongezouten roomboter
- 100g boter/margarine
- 100ml melk
- 2 eieren

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Dr. Oetker Spuitmondje Star 13 mm
- Wilton Spuitmondje #010 Rond
- Wilton Spuitmondje #233 Gras
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Cupcakevormpjes Creep It Real pk/75
- Scrapcooking Tekst & Tekens Set/87
- PME Modeleer Gereedschap Taps & Ronde Punt
- Vershoudfolie
- Satéprikker

Stap 1: Maak het beslag van de Dr. Oetker Mix voor Cupcakes

Leg de Wilton Cupcakevormpjes in de muffin bakvorm en verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 170°C). Maak het beslag van de Dr. Oetker Mix voor Cupcakes naturel zoals aangegeven op de verpakking. Let op dat alle ingrediënten op kamertemperatuur verwerkt worden.

Stap 2: Verdeel het beslag over de cupcakevormpjes en bak de cupcakes

Vul een spuitzak met het beslag en knip het puntje eraf. Verdeel het beslag zonder spuitmondje over de cupcakevormpjes en bak de cupcakes in ca. 22 minuten gaar. Laat de cupcakes goed afkoelen na het bakken om goed te kunnen decoreren.

Stap 3: Maak de figuren met de FunCakes Rolfondant Multipack Halloween

Kies ervoor om alle cupcakes te maken of maak je favoriet! De keuze is aan jou!

Heksenhoed

Maak als eerst de hoed van de Heks door een cirkel van circa3 cm uit te steken uit een plat gerolde stukje zwarte fondant. Als je geen uitsteker hebt, kan je een balletje maken en deze plat drukken. Prik met een satéprikker rondom de cirkel zodat er een reliëf ontstaat.

Pak daarna nog een stukje zwarte fondant en rol daarvan een balletje. Vervolgens rol je van het balletje een kegel tussen je vingers. Hierdoor ontstaat de punt van de hoed. Plak de kegel vast aan

de cirkel met FunCakes Eetbare lijm en het begin van de heksenhoed is er.

Rol een stukje paarse fondant uit en snijd dit op een hoogte van circa 0,5 cm. Plak deze rondom de punthoed en maak deze af met een klein vierkantje witte fondant voor de gesp van de hoed. Maak een ander kleiner vierkant van zwarte fondant en plak deze op de witte gesp.

Heksen rokjes

De heksen rokjes zijn gemaakt van een strook uitgerolde paarse fondant. Snijd de fondant op een hoogte van circa 2 cm af. Met de Modelleer gereedschap Taps & Ronde punt van PME geef je de rok plooien. Rol de tool steeds een stukje over de fondant heen, hierdoor zal de fondant licht gaan krullen. Snijd de strook daarna op de gewenste lengte af en maak hier een cirkel van.

Heksen beentjes

De beentjes zijn gemaakt met kleine stukjes FunCakes paarse en oranje fondant. Rol eerst slierten van het fondant, met een doorsnee van circa 0,5 cm. Snijd daarna steeds stukjes van circa 1 cm af. Met je vingers kan je de stukjes platter drukken naar eigen wens. Plak met de FunCakes eetbare lijm steeds afwisselend de kleuren op elkaar vast. Voor stevigheid kan je een spaghetti sliert erdoorheen prikken.

Voor het schoentje gebruik je een klein stukje zwarte fondant. Modelleer dit tot een voetje en plak het voetje met eetbare lijm op de beentjes.

Halloween Teksten

Rol een gewenste kleur rolfondant uit en voeg de letters van Scrapcooking Tekst & Tekens in die je wilt drukken, in spiegelbeeld. Let wel op dat de letters in een cirkeldiameter blijft van 5 cm. Nadat je de letters in het fondant hebt gedrukt, kan je met een uitsteker van circa 5 tot 6 cm rondom de letters uitsteken.

Spinnen

Voor de spinnen is er alleen zwarte fondant gebruikt. Rol een klein balletje van ongeveer 1 cm fondant voor het hoofdje en een iets groter balletje voor het lichaam. Het lijfje kan je aan de zijkant wat platter drukken, waardoor hij langwerpig wordt.

Maak daarna de poten, hiervoor maak je een lange dunne sliert van het zwarte fondant. De voorste poten zijn 1 cm lang en wat dikker dan de rest. Maak ze wat platter en plak de poten aan de kop vast met de FunCakes Eetbare lijm. De andere twee poten zijn ongeveer 2 cm lang. Plak deze aan de onderkant van de kop vast en buig de poten naar voren totdat ze gelijk staan aan de voorste poten. Hierna kan je het lijfje aan de kop plakken met de eetbare lijm van FunCakes.

De derde set poten zijn het langst, maak deze 2,5 cm. Plak deze daarna halverwege het lijfje vast en buig deze ook naar voren. Maak de vierde paar porten iets korter, plak deze aan de onderkant van het lijfje en buig deze in een halve maan naar beneden.

Ogen

Rol een stuk witte fondant wat dikker uit en leg hierover een stukje vershoudfolie. Gebruik een kleine ronde uitsteker van ongeveer 2 cm of de achterkant van een grote spuitmond om een cirkel uit te steken. Door de folie ertussen te leggen ontstaat er een bolling en vormt het de basis van het oog.

Rol daarna een stukje zwart fondant dun uit en steek hier kleinere cirkels uit voor de pupil. Heb je geen uitsteker, maak dan een klein balletje en druk het met de vingers plat. Plak vervolgens de pupil op de witte oogbol.

Om de oogleden te maken rol je een stuk fondant uit naar gewenste kleur en leg je dit aan de bovenkant van het oog heen zodat het bovenste gedeelte bedekt is. Snij de rest af en herhaal dit ook aan de onderkant van het oog met dezelfde kleur. Zorg ervoor dat in de ooghoeken de fondant elkaar raakt voor het mooiste effect!

Maak als laatst nog kleine witte fondant tussen je vingertoppen en plak deze in de pupil. Plak daarna witte fondant ter grootte van de punt van een satéprikker en plak dit in de pupil, schuin boven de witte punt fondant. Doe dit bij de ogen aan de tegenover gestelde kant voor het mooiste resultaat.

Pompoenen

Voor het gezicht van de pompen rol je een stuk zwarte FunCakes fondant uit. Snijd daarna oogjes, een neus, en een mond uit naar eigen wens. Maak daarna met bruine fondant (als je dat in huis hebt) of gewoon zwarte fondant een klein rolletje met een dikte van circa 0,5 cm en een lengte van 1 cm een steeltje. Maak als laatst van groene fondant een blaadje door een balletje tussen je vingers te vormen tot een blaadje. Met een mes kan je de nerven maken voor het detail. Dit kan natuurlijk ook met een uitsteker.

Leg al de figuren die je gemaakt hebt met fondant een uur in de koelkast om hard te worden, zodat je je cupcakes makkelijker kan decoreren.

Stap 4: Maak de FunCakes mix voor Swiss Meringue Botercrème

Maak 100 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème zoals aangegeven op de verpakking. Verdeel daarna de botercrème over drie verschillende bakjes. Laat 1 bakje botercrème wit en kleur de andere twee in de kleur Oranje met de Funcakes Eetbare Kleurstof gel Oranje en Paars met de FunCakes Eetbare Kleurstof gel Paars. Blijf roeren tot de gewenste kleur is bereikt. Heb je dit niet

bereikt? Dan kan je altijd nog een beetje eetbare kleurstof toevoegen!

Stap 5: Decoreer de verschillende soorten Halloween Cupcakes met de Botercrème en de fondant.

Heksen Cupcake

Voor de toef op de cupcake zijn er drie verschillende kleuren botercrème gebruikt. Dit doe je door de drie kleuren naast elkaar te spuiten op een stuk vershoudfolie en die daarna dicht te rollen. Maak knopen aan de uiteindes en knip één uiteinde af. Doe deze kant dan ook aan de onderkant van de spuitzak met de Dr. Oetker Spuitmondje Star 13 mm. Spuit vervolgens de toef van binnen naar buiten.

Leg daarna de heksenhoed, de heksenrok en de heksen beetjes op de Botercrème. Om het af te maken, decoreer je de cupcake nog met de FunCakes Musketzaad Halloween.

Halloween Teksten

Spuit de cupcakes naar gewenste kleur met de Dr. Oetker Spuitmondje Star 13 mm. Leg daarna de gemaakte tekst op de cupcake. Maak daarna af met de FunCakes Musketzaad Halloween.

Spinnen

Spuit de cupcakes naar gewenste kleur met de Dr. Oetker Spuitmondje Star 13 mm. Leg daarna je gemaakte spinnen op de cupcakes en decoreer af met de FunCakes Musketzaad Halloween.

Ogen

Spuit de cupcakes naar gewenste kleur met de Wilton Spuitmondje #233 Gras en maak korte naar boven trekkende bewegingen, zodat er haren ontstaan. Leg op de haren twee ogen, die tegenovergesteld zijn van elkaar.

Pompoen

Zorg ervoor dat de botercrème nog zacht is en spuit de cupcakes op met Wilton Spuitmondje #010 Rond. Druk hem daarna ondersteboven plat op een stuk bakpapier en laat de cupcakes een kwartier hard worden op het bakpapier in de koelkast. Na een kwartier kan je de cupcakes uit de koelkast halen en het bakpapier verwijderen. Er is nu een platte schijf ontstaan, je kan dit met een paletmes nog bijwerken.

Plaats je gemaakte fondant van de oogjes, neus, mond, steeltje en blaadje op de cupcakes. Tot dat je een pompoen met gezicht hebt.

Nu heb je verschillende soorten cupcakes met een Halloween Thema!

Dit recept is medemogelijk gemaakt door @taartcreaties_van_laura.