



Lente Cupcakes

Deze cupcakes met vrolijke kleurtjes zijn gemaakt door thuisbakster @from.cup.to.cake. De cupcakes zijn perfect voor de lente! De verschillende spuitmondjes van Wilton zorgen voor een spektakel op de cupcake. Moet je de cupcakes nog vervoeren? Dan kan je handig gebruik maken van de [cupcake dozen](#) van FunCakes!

Boodschappenlijstje



Rainbow Dust ProGel® Concentrated Colour Aqua

RD9510
€ 4,19



Wilton Wegwerp Spuitzakken pk/12

03-3111
€ 6,05



FunCakes Mix voor Cupcakes 1kg

F10505
€ 6,75



FunCakes Mix voor Botercreme 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Nonpareils Zilver-Wit 80g

F51550
€ 2,85



House of Marie Cupcake Doos met Venster Circus Roze 6 pk/2

HM7205
€ 6,59



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Spuitmondje Open Star #4B

02-0-0159
€ 2,35



Wilton Spuitmondje Open Star #6B

02-0-0168
€ 2,35



FunCakes Baking Cups Roze pk/48

F84115
€ 3,19



Wilton Spuitmondje Open Star #021

02-0-0150
€ 1,65



FunCakes Cupcake Doos Wit 6 pk/3

F80320
€ 5,75



FunCakes Cupcake Doos Wit 12 pk/3

F80325
€ 7,75

Ingrediënten

- FunCakes mix voor Cupcakes, 1Kg
- FunCakes mix voor Botercrème, 500g
- RD ProGel Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- RD ProGel Eetbare Kleurstof Gel Roze
- RD ProGel Eetbare Kleurstof Gel Auquablauw
- FunCakes Musketzaad Zilver-Wit 80g
- 500 ml water
- 600 g boter + 250 g boter
- 5 eieren

Benodigheden

- FunCakes cupcakevormpjes roze pk/48
- FunCakes Cupcake Doos 6 Wit pk/3
- House of Marie Cupcake Doos 6 - Circus Roze - pk/2
- FunCakes Cupcake Doos 12 - Wit pk/3
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 30cm, pk/12
- Wilton Spuitmondje 1M
- Wilton Spuitmondje 4B
- Wilton Spuitmondje 6B
- Wilton Spuitmondje 21

Stap 1: Bereid de Botercrème

Meng 500 gram mix met 500 ml water in een kom. Laat het vervolgens een uur rusten. Klop 600 gram boter gedurende 2 minuten. Voeg de helft van de zachte boter toe aan het mengsel en meng tot de boter volledig is opgenomen. Voeg de rest van de boter toe en mix nog 5 minuten op hoge snelheid.

Stap 2: Bereid de FunCakes Cupcakemix

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C). De Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Mix 500 g mix, 250 g boter en 250 g eieren (5 stuks). Mix op lage snelheid 4 minuten tot een glad beslag. Bekleed een muffinvorm met papieren bakvormpjes. Vul de vormpjes met een ijschep voor de helft met het beslag. Bak in 18 tot 20 minuten gaar. Laat ze vervolgens afkoelen op een afkoelrek.

Tip: Wil je dat de bovenkant wat platter wordt? Dan kan je heel kort een snijplank op de bovenkant van de cupcakes drukken. Doe dit wel maar kort!

Stap 3: Kleur de Botercrème

Maak 3 bakjes en verdeel de botercrème. Kleur 1 bakje met de RD ProGel kleur Oranje, 1 bakje met de RD ProGel kleur Roze en het laatste bakje met de RD ProGel kleur Aquablauw. Vul 4 spuitzakken met de verschillende kleuren. 2 spuitzakken zullen dezelfde kleur hebben. Naar wens kan een andere kleur toegevoegd worden, waardoor er wel 4 verschillende kleuren zijn.

Doe de spuitmondjes 1M, 4B, 6B en 21 in de spuitzakken en vul de spuitzakken met de gekleurde botercrème.

Stap 4: Decoreer de Lente Cupcakes

Maak met spuitmondje 1M de swirls op de cupcakes. De kleine sterretjes maak je door het spuitmondje 4B te gebruiken. Voor de grote sterren maak je gebruik van spuitmondje 6B. De golvende toefjes maak je met het spuitmondje 21. Strooi er als laatst wat Musketzaadjes over heen. Decoreer de cupcakes zoals jij dat wilt!

Stap 5: Geniet van jouw heerlijke Lente Cupcakes!