



Koningsdag Cupcakes Rood Wit Blauw

Maak deze Koningsdag cupcakes makkelijk zelf. Spuit de cupcakes op met Enchanted Cream® en versier ze met rode, witte en blauwe sprinkles! Ideaal in de kleuren van de Nederlandse vlag. Deze cupcakes zijn ook geweldig om te bakken met kinderen en te verkopen tijdens de Vrijmarkt.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Musketzaad Wit 80 g

F51515
€ 2,65



FunCakes Musketzaad Blauw 80 g

F51635
€ 2,65



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 10,49



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Musketzaad Rood 80 g

F51540
€ 2,65



FunCakes Baking Cups Orange pk/48

F84245
€ 3,19



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,35

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- FunCakes Musketzaad Rood
- FunCakes Musketzaad Wit
- FunCakes Musketzaad Blauw
- 250 g (room)boter
- 5 eieren
- 100 ml water
- 100 ml melk

Benodigheden

- FunCakes Baking Cups Orange pk/48
- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de cupcakevormpjes over de muffin bakvorm. Maak vervolgens 500 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de cupcakevormpjes (vul ongeveer tot de helft) en bak de cupcakes in 12-15 minuten gaar.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Vul een spuitzak met de crème en het spuitmondje #1M.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Voor de vlag cupcakes spuit je een rozet op de cupcake en decoreer met de rode, witte en blauwe musketzaad banen op de opgespoten rozet. Decoreer de andere cupcakes naar wens.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke cupcakes tijdens Koningsdag!