



Cotton candy cupcakes

In dit recept leggen we je uitgebreid uit hoe je deze cotton candy cupcakes kunt maken. Maak eerst de basis met de FunCakes mix voor cupcakes. Daarna maak je de botercrème, hier voeg je de cotton candy smaakstof aan toe. Smeer je cupcakes in met de botercrème en versier ze naar keuze met fondant bloemetjes of gekleurde suiker.

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Folie
Zilver pk/24

HM2019
€ 2,71



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 10,49



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,07



PME Natural Food Colour - Pink - 25g

PFC1018
€ 2,79



LorAnn Super Strength Flavor - Cotton
Candy - 3.7ml

L0460
€ 2,29



FunCakes Rolfondant Sweet Pink 250 g

F20110
€ 2,85

Overige benodigdheden voor 20-24 cupcakes:

- 500 gram (room)boter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)
- 200 ml water

Zorg ervoor dat alle ingrediënten voor de botercreme op kamertemperatuur zijn. Vermeng met een garde 200 gram mix met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten voor de cupcakes op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Voor 20-24 cupcakes 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren (maat M, circa 250 gram) in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag mengen. Verdeel papieren bakvormpjes 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 voorverwarmde oven in circa 18 minuten gaar. Laat de cupcakes goed afkoelen.

Om de botercreme verder af te maken klop je 250 gram ongezouten (room)boter in ca. 10 minuut los. Voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème. Voeg daarna een klein beetje kleurstof toe, roer dit door tot dat de botercreme roze wordt. Herhaal dit tot dat je de gewenste kleur hebt bereikt. Voeg daarna enkele druppels Lorann smaakstof toe aan je botercreme, mix dit goed door.

Kneed de roze en de blauwe fondant goed door en rol deze uit op een beetje poedersuiker. Steek hier met de plunger cutter verschillende bloementjes uit.

Plaats het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de botercreme. Bedek de gehele cupcake met de botercreme. Haal daarna voorzichtig dit randje door een laagje gekleurde suiker. Plaats er daarna een iets kleinere toef boven op. Versier de toef met de bloementjes gemaakt van fondant. Je kunt eventueel ook nog wat suikerparels toevoegen.