



Halloween Splash Cupcakes

Schrik je gasten af tijdens je Halloweenfeestje met deze griezelige cupcakes! Deze Halloween Splash Cupcakes zijn gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes en gedecoreerd met zwarte botercrème. Splash er daarna op los met de FunCakes Choco Drip en maak er een spooky feestje van!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,64



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 4,07



FunCakes Food Pen Grape Violet

F45545
€ 3,05



FunCakes Food Pen Roze

F45525
€ 3,05



FunCakes Food Colour Gel Zwart 30g

F44105
€ 3,55



FunCakes Food Pen Primair set/5

F45600
€ 11,29



FunCakes Choco Drip Oranje 180g

F54295
€ 9,19



FunCakes Smaakpasta Tonkaboon 100g

F56345
€ 7,05



FunCakes Fondant Decoratie Schedels set/8

F50240
€ 3,49



FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10

F85120
€ 4,09



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

03-3118
€ 8,39



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



House of Marie Baking Cups Folie Zwart pk/24

HM1333
€ 3,39

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 gr
- FunCakes Mix voor Botercrème 200 gr
- FunCakes Smaakpasta Tonka Boon
- FunCakes Choco Drip Paars
- FunCakes Choco Drip Hot Pink
- FunCakes Choco Drip Royal Blauw
- FunCakes Choco Drip Lente Groen
- FunCakes Choco Drip Oranje
- FunCakes Kleurstof Gel Zwart
- FunCakes Fondant Decoratie Doodshoofden Set/8
- FunCakes Eetbare Stift Primaire Kleuren Set/5
- FunCakes Eetbare Stift Paars
- FunCakes Eetbare Stift Roze
- 200 ml water
- 5 eieren
- 250 g + 250 g zachte ongezoeten roomboter

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- House of Marie Cupcakevormpjes Zwart

Idealiter maak je de zwarte botercrème een dag van te voren.

Stap 1: Maak de zwarte botercrème

Maak 200 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème met 200 ml water en maak af met 250 gram zachte ongezoeten roomboter, zoals is aangegeven op de verpakking. Breng de botercrème op smaak met de FunCakes Smaakpasta Tonka Boon en kleur zwart met de FunCakes Kleurstof Gel Zwart. Zet een nacht weg zodat de kleurstof goed in de botercrème kan intrekken.

Stap 2: Kleur de doodshoofdjes

Kleur de doodshoofdjes met de eetbare stiften van FunCakes. Doe dit op eigen inzicht en maak ze zo eng als je zelf wilt!

Stap 3: Maak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de cupcakevormpjes over de muffin bakvorm. Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes, zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de cupcakevormpjes en bak de cupcakes in ongeveer 19-23 minuten lichtbruin en gaar. Laat ze na het bakken uit de muffin bakvorm op het aanrecht afkoelen. Bak eventueel nog een keer als je beslag over hebt.

Stap 4: Decoreer de cupcakes

Mix de zwarte botercrème goed door met een mixer en doe dit in een spuitzak met het spuitmondje #1M. Spuit hiermee mooie toeven op de cupcakes en laat daarna een uur in de koelkast opstijven.

Stap 5: Maak de spetters op de cupcakes

Smelt de FunCakes Choco Drips volgens aanwijzingen op de verpakking in de magnetron en druppel elke kleur over de cupcakes heen. Decoreer als laatst de cupcakes met een gekleurde doodshoofd.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Halloween Splash Cupcakes of deel uit als treat!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.