



Sinterklaas Cupcakes met Speculaas Enchanted Cream

Maak met de Dr. Oetker Mix voor Cupcakes deze simpele Sinterklaas Cupcakes met Speculaas Enchanted Cream. De cupcakes zijn gemakkelijk te maken en daarom perfect om te bakken met kinderen tijdens de Sinterklaasdagen. Decoreer de cupcakes met Sprinkles en suikerdecoratie van FunCakes om het helemaal af te maken! Ook heerlijk als toetje tijdens pakjesavond.

Boodschappenlijstje



Dr. Oetker Mix voor Cupcakes Naturel

1-50-112184
€ 1,60



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Musketzaad Rood 80 g

F51540
€ 2,65



FunCakes Smaakpasta Speculaas 100 g

F56200
€ 4,80



FunCakes Suikerdecoratie Wortelen
Set/16

F50130
€ 2,40



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



FunCakes Baking Cups White pk/48

F84100
€ 3,10



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 10,70

Ingrediënten

- Dr. Oetker Mix voor Cupcakes Naturel
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150g
- FunCakes Smaakpasta Speculaas 100 g
- FunCakes Musketzaad Rood 80g
- FunCakes Suikerdecoratie Wortelen Set/16
- 100g boter/margarine
- 2 eieren
- 100 ml + 100 ml melk
- 100 ml water

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- FunCakes Cupcakevormpjes Wit pk/48
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

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

Leg de FunCakes 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

Verdeel het beslag over de cupcakesvormpjes met een ijslepel of twee eetlepels en bak de cupcakes op 175°C (heteluchtoven 170°C) in ca. 22 minuten gaar. Laat de cupcakes afkoelen na het bakken om goed te kunnen decoreren met de FunCakes Enchanted Cream.

Stap 3: Maak de FunCakes Enchanted Cream

Maak ondertussen de 150g FunCakes Enchanted Cream zoals aangegeven op de verpakking. Voeg hierbij de FunCakes Smaakpasta Speculaas naar eigen smaak toe. Is de smaak nog niet helemaal hoe je het wilt? Dan kan je altijd meer smaakpasta toevoegen!

Stap 4: Vul een FunCakes spuitzak met de Speculaas Enchanted Cream

Vul een spuitzak met het spuitmondje #1M van Wilton met de Speculaas Enchanted Cream. Dit kan je doen door het uiteinde van de spuitzak af te knippen, het spuitmondje erin te doen en de spuitzak in een glas te zetten. Vouw de spuitzak om het glas heen en vul de spuitzak met de Enchanted Cream. Zo vul je de spuitzak zonder te veel moeite!

Stap 5: Decoreer de Cupcakes met de Enchanted cream

Als de cupcakes goed zijn afgekoeld, maak je toefen op de cupcakes met de Speculaas Enchanted Cream. Sprinkle daarna de FunCakes Muskaatzaad Rood over de Cupcakes en decoreer als laatst de cupcakes met de FunCakes Suikerdecoraties Wortelen. Natuurlijk heel leuk om de kids hierbij te



laten helpen!

Decoreren kan naar eigen smaak, zo kan je bijvoorbeeld ook de cupcakes met strooigoed decoreren. Maak er zelf een feestje van tijdens de Sinterklaas dagen!

Tip: Decoreer pas de cupcakes met de muskaatzaad en suikerdecoratie wanneer je de cupcakes gaat gebruiken. Dit voorkomt namelijk dat de decoratie gaat smelten.