



Lente Pastel Cupcakes

Bak in één klap de Lente in je keuken met deze Pastel Cupcakes van FunCakes! Met de verschillende spuitmondjes kan je gebruik maken van verschillende spuittechnieken, perfect om te oefenen en je cupcakes een bijzondere look te geven. Deze cupcakes zijn ook heerlijke tijdens de Paasbrunch!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,87



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g

F10130
€ 6,25



FunCakes Musketzaad Licht Roze 80 g

F51505
€ 2,25



FunCakes Musketzaad Geel 80 g

F51530
€ 2,25



FunCakes Musketzaad Groen 80 g

F51535
€ 2,25



FunCakes Food Colour Paste Pink 30 g

F45035
€ 2,29



FunCakes Food Colour Paste Geel 30 g

F45010
€ 2,29



FunCakes Food Colour Paste Green 30 g

F45060
€ 2,29



FunCakes Soft Pearls Medium Bronze
Gold 60 g

F53370
€ 2,88



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,22



FunCakes Baking Cups Light Pink pk/48

F84110
€ 2,71



FunCakes Baking Cups Geel pk/48

F84105
€ 2,71



FunCakes Baking Cups Mint Green
pk/48

F84140
€ 2,71



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
12 cupcakes

03-3118
€ 8,92



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,00



Wilton Decorating Tip #032 Open Star
Carded

02-0-0155
€ 1,44



Wilton Smitmondje #016 Open Star
Carded

02-0-0141
€ 1,40



Wilton Decorating Tip #104 Petal
Carded

02-0-0136
€ 1,40



Wilton Decorating Tip #21 Open Star
Carded

02-0-0150
€ 1,40



Wilton Standard Adaptor/Coupler

03-3139
€ 1,15

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Geel
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Roze
- FunCakes Zachte Parels Medium Goud
- FunCakes Musketzaad Groen
- FunCakes Musketzaad Licht Roze
- FunCakes Musketzaad Geel
- 500 ml melk
- 250 g ongezoeten roomboter
- 5 eieren (ca. 250 g)

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Cupcakevormpjes Licht Roze
- FunCakes Cupcakevormpjes Geel
- FunCakes Cupcakevormpjes Mint Groen
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Spuitmondje #104 Petal
- Wilton Spuitmondje #032 Open Star
- Wilton Spuitmondje #021 Open Star
- Wilton Spuitmondje #016 Open Star
- 4x Wilton Standaard Adaptor/Coupler

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de drie kleuren cupcakevormpjes over de muffin bakvorm en verdeel hier het beslag over. Bak de cupcakes in ongeveer 20-25 minuten gaar en laat ze uit de bakvorm afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Maak 450 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de cream in drie gelijke porties en verdeel deze weer in 5 porties. Kleur de Enchanted Cream® per kleur in vijf verschillende tinten en verdeel daarna over de spuitzakken. Voor het spuitmondje #1M gebruik je geen adaptor en voor de kleinere spuitmondjes wel.

Stap 3: Decoreer de cupcakes

Maak met het spuitmondje #1M kleine rozetten op de cupcakes. Met #104 maak je een zigzag beweging op de cupcakes, zorg wel dat het dikke gedeelte van de spuitmond naar onder wijst. Met #032, #021 en #016 vul je de bovenkant van de cakejes op met kleine dropflowers. Decoreer als laatst met de gouden parels en de bijpassende musketzaad.



Stap 4: Geniet van deze heerlijke Lente Cupcakes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.