



## Glutenvrije Cupcakes met Botercrème

Deze Glutenvrije Cupcakes met Botercrème zijn volledig glutenvrij en zo lekker! De cupcakes zijn gemaakt met de FunCakes Mix voor Cupcakes Glutenvrij en gedecoreerd met blauw bessen. Perfect voor degenen die glutenvrij eten.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Botercrème  
Glutenvrij 500g

F11125  
€ 5,45



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110  
€ 3,89



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151  
€ 2,35



Wilton Recipe Right Antiaanbak  
Afkoelrek 40x25cm

03-3136  
€ 6,85



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm  
12 cupcakes

03-3118  
€ 10,69



House of Marie Baking Cups Craft  
pk/48

HM4877  
€ 3,39

## **Ingrediënten**

- FunCakes Mix voor Cupcakes Glutenvrij 500 g
- FunCakes Mix voor Boter crème Glutenvrij 200 g
- 490 g ongezoeten roomboter
- 5 eieren (ca. 250 g)
- 200 ml water
- Blaadjes munt
- Blauwe bessen

## **Benodigheden**

- FunCakes Spuitzak
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
- Wilton Spuitmondje #1M
- Wilton Afkoelrek
- House of Marie Baking Cups Kraft

## **Stap 1: Bak de glutenvrije cupcakes**

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes Glutenvrij zoals aangegeven wordt op de verpakking. Verdeel de House of Marie Baking Cups Kraft in een muffin bakvorm en schep het beslag in de vormpjes (tot ongeveer de helft vullen). Bak de cupcakes in de oven in ca. 18 - 20 minuten gaar en laat deze vervolgens afkoelen op een afkoelrek.

## **Stap 2: Bereid de glutenvrije boter crème**

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Boter crème Glutenvrij zoals aangegeven wordt op de verpakking. Plaats daarna het spuitmondje #1M van Wilton in de spuitzak en vul deze met de boter crème.

## **Stap 3: Decoreer de glutenvrije cupcakes**

Spuit toeven op de cupcakes en decoreer ze met blaadjes munt en blauwe bessen.

## **Stap 4: Geniet van deze heerlijke Glutenrije Cupcakes met Boter crème!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*