



Pompoen Cupcakes

Met de Dr. Oetker mix voor Cupcakes en de FunCakes Mix voor Swiss Meringue Boter crème maak je heerlijke en eenvoudige recepten. Zo heeft @fromcuptocupcake deze overheerlijke Pompoen Cupcakes gemaakt! Hartstikke leuk om te bakken in de herfst of voor Halloween.

Boodschappenlijstje



Dr. Oetker Mix voor Cupcakes Naturel

1-50-112184
€ 2,09



FunCakes Mix voor Swiss Meringue Boter crème 400 g

F10145
€ 5,19



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30 g

F44145
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Holly Green 30 g

F44175
€ 3,55



FunCakes Baking Cups Brown pk/48

F84255
€ 3,19



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



Wilton Standard Adaptor/Coupler

03-3139
€ 1,35



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Decorating Tip #4B Open Star Carded

02-0-0159
€ 2,35



Wilton Decorating Tip #352 Leaf Carded

02-0-0157
€ 2,35



Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

03-3118
€ 10,49

Ingrediënten

- Dr. Oetker Mix voor Cupcakes Naturel
- FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 100 gr
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Hulstgroen 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje 30g
- 100g boter/margarine
- 220g ongezouten roomboter
- 2 eieren
- 100 ml melk
- 70 ml warm kraanwater

Benodigheden

- FunCakes Cupcakevormpjes Bruin pk/48
- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Spuitmondje #352 Leaf / Blad
- Wilton Spuitmondjes Set #005, #018
- Wilton Spuitmondje #4B Open Star
- Wilton Standaard Adaptor/Coupler
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes

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

Leg de cupcake vormpjes 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 en bak de Cupcakes

Verdeel het beslag met twee eetlepels, of een ijsbolletjes lepel over de cupcakevormpjes en bak de cupcakes in ca. 22 minuten gaar. Laat de cupcakes goed afkoelen na het bakken, om te kunnen decoreren.

Stap 3: Maak de FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème

Maak ondertussen 200g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème zoals aangegeven op de verpakking. Kleur daarna 3/5° deel van de Meringue botercrème met de FunCakes Eetbare kleurstof gel Oranje en 2/5° deel met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Hulstgroen. Blijf roeren tot de gewenste kleur is bereikt. Heb je dit nog niet bereikt? Voeg dan meer eetbare kleurstof toe!

Stap 4: Vul de spuitzakken met de botercrème en decoreer!

Vul drie spuitzakken met de oranje botercrème en gebruik de spuitmondjes Wilton #1M Open Star, Wilton #018 Open Star en Wilton #4B Open Star. Vul twee spuitzakken met de hulstgroene botercrème en gebruik daarbij de Wilton Spuitmondje #352 Leaf / Blad en Wilton #005.



Decoreer eerst de cupcakes met de oranje botercrème en maak diverse pompoen vormen met de verschillende spuitmondjes. Als laatst decoreer je de cupcakes met de groene botercrème blaadjes op de cupcakes en maak je met de spuitmond #005 takjes bij de blaadjes.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @fromcuptocupcake.