



Mini kip en ei-cupcakes

Lege eierdoos over? Vul hem met deze schattige mini kip en ei-cupcakes!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Food Colour Gel Bruin 30 g

F44140
€ 3,55



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



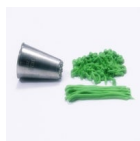
Wilton Recipe Right® Mini Muffin
Bakvorm 24 cupcakes

03-0-0017
€ 12,39



PME Mini Baking cups Pastel pk/100

BC721
€ 2,69



JEM Small Hair/Grass Multi-Opening
Nozzle #233

NZ233
€ 1,39

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 125 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bruin 30g
- 250 g (room)boter
- 5 eieren
- 125 ml water
- 150 g boter

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- PME Mini Cupcakevormpjes Pastel pk/100
- JEM Small Hair/Grass Multi-Opening Nozzle #233
- Wilton Recipe Right® Mini Muffin Bakvorm 24 cupcakes

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak daarna 500 g van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes met 250 g (room)boter en 5 eieren zoals is aangegeven op de verpakking.

Verdeel de FunCakes Cupcakevormpjes Wit over de Wilton Mini Muffin Bakvorm en spatel daarna het beslag in de cupcakevormpjes met een (ijs)lepel tot ongeveer de helft van de vormpjes. Bak daarna de cupcakes in de oven in ca. 18-20 minuten gaar. Laat ze na het bakken goed afkoelen in de bakvorm.

Stap 2: Maak de botercrème

Meng 125 g FunCakes Mix voor Botercrème met 125 ml water (kamertemperatuur). Klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal een uur opstijven op kamertemperatuur.

Klop dan 150 g ongezoeten (room)boter in ca. 5 minuten zacht en voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter en mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel daarna door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Stap 3: Maak de nestjes op de cupcakes

Kleur de botercrème bruin met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bruin en vul daarna een spuitzak met het spuitmondje #233 van JEM. Spuit met de botercrème nestjes op de cupcakes en zet hierin de marsepeinen kippetjes en eitjes.

Stap 4: Geniet van deze Mini kip en ei-cupcakes



Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.