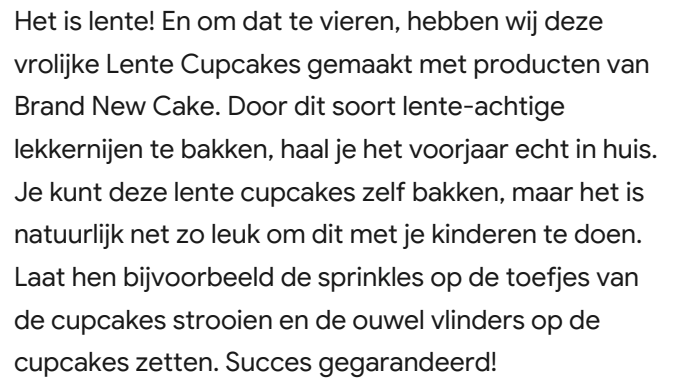




⌚ ± 1 uur

 ± 1 uur

 20 personen



- 500 gram Brand New Cake Cupcake-mix;
- 200 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- Brand New Cake kleurstof gel roze;
- Brand New Cake discodip;
- Brand New Cake Ouwel Vlinders;
- Cupcake vormpjes;
- Cupcake bakvorm;
- Spuitzak;
- Spuitmond.

- 133 milliliter halfvolle melk;
- 133 milliliter water;
- 300 gram roomboter;
- 5 eieren maat M.



Recept

1. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).
2. Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
3. mix 300 gram roomboter zalvig.
4. Mix de cupcake-mix en 5 eieren door de boter heen tot een glad beslag.
5. Verdeel de cupcake vormpjes in de bakvorm.
6. Schep het beslag tot ongeveer de helft in de vormpjes.
Tip! Dit gaat het makkelijkst met een ijsschep of lepel.
7. Zet de cupcakes in de oven en bak ze in 18 tot 20 minuten gaar.
8. Laat de cupcakes goed afkoelen.
9. Mix de Crème Chantilly-mix, de halfvolle melk en het water goed door elkaar heen.
10. Voeg nu de kleurstof gel toe, totdat je de kleur roze hebt die je zelf mooi vindt.
11. Mix de kleurstof gel goed door de Crème Chantilly heen.
12. Haal de cupcakes uit de bakvorm.
13. Knip een puntje van de spuitzak af en bevestig het spuitmondje aan de zak.
14. Doe de Creme Chantilly in de spuitzak.
15. Spuit nu op elke cupcake een toef.
16. Strooi wat van de discodip over de toeven heen.
17. Zet tot slot op elke cupcake een vlinder.

Handige informatie

Deel jouw lente cupcakes met ons

Heb jij aan de hand van bovenstaand recept ook vrolijke lente cupcakes gemaakt? Dan vinden wij het ontzettend leuk om ze te zien. Maak er een foto van, deel deze op jouw Instagram-account en tag [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen wij de cupcakes niet alleen zien, maar ook delen met onze volgers. Vinden we leuk!

Het serveren van de cupcakes

Deze lente cupcakes zijn stuk voor stuk een plaatje om naar te kijken. Des te leuker is het om ze op een mooie manier te presenteren op bijvoorbeeld een verjaardag of een ander feestje. Zet de de cupcakes bijvoorbeeld op een prachtige etagère neer en zet de etagère in de midden van de tafel. Op deze manier worden de cupcakes een waar spektakelstuk waar niemand meer om heen kan!

Heb je geen etagère? Dan kun je de kleine gebakjes natuurlijk ook ontzettend leuk serveren op een mooie schaal. Of zet de cupcakes in een mooie rij op tafel neer. Je kunt hier zelfs een beetje mee spelen door de ene cupcake wat verder naar voren te zetten en de andere weer wat verder naar achteren. Blijf net zo lang met de opstelling



spelen totdat je er tevreden over bent!

Geef de cupcakes als cadeautje aan iemand

Deze cupcakes zijn zo vrolijk, dat je er vrijwel iedereen blij mee kunt maken. Daardoor kun je ze perfect als cadeau aan iemand weggeven! Stop wat cupcakes in een mooi doosje met venster en doe er een mooie strik omheen. Wil je dat degene die het cadeau krijgt niet direct kan zien wat de verrassing is? Dan kun je natuurlijk ook voor een cupcake doosje zonder venster kiezen. Succes gegarandeerd!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Cupcake mix 500g (Art.nr.: BNC00817)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (kopschuim) 800g (Art.nr.: BNC00162)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Roze 35gr (Art.nr.: BNC00199)
- 1 x BrandNewCake Musketzaad (discodip) Mix 80gr. (Art.nr.: BNC00556)
- 1 x BrandNewCake Ouwel Vlinders Assortiment 16st. (Art.nr.: BNC00380)
- 1 x Cupcake cups PME Wit 60 stuks (Art.nr.: BC712)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Wilton Spuitmondjes set 55 stuks (Art.nr.: 2104-0240)
- 1 x Wilton Cupcake Bakvorm voor 12 cupcakes (Art.nr.: 03-3118)

