



⌚ ± 1 uur

 12 personen



### Benodigdheden uit onze webshop:

- Overige benodigheden:**

- 120 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 4 eieren, maat M;
- 100 milliliter melk;
- 100 milliliter water.





# Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 5 minuten op hoge snelheid de Cupcake-mix, eieren en boter tot een glad beslag.
3. Verdeel de cupcake cups over de bakvorm.
4. Vul de cupcakes cups tot iets over de helft met het beslag.
5. Bak de glutenvrije cupcakes in 25 à 30 minuten gaar. Tip! Prik met een satéprikker in de cupcakes. Als de prikker er droog uitkomt, zijn de cakejes gaar.
6. Laat de glutenvrije cupcakes afkoelen op een rooster.
7. Klop in 3 minuten de Crème Chantilly-mix met de melk en het water stijf.
8. Meng de smaakstof en de kleurstof door de crème heen.
9. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
10. Doe de crème in de spuitzak.
11. Spuit toefjes crème op de glutenvrije cupcakes.
12. Plaats op elk toefje een kers.

## Handige informatie

## Hoe kun je de glutenvrije cupcakes het beste bewaren?

De glutenvrije cupcakes die je met bovenstaand recept hebt gemaakt, kun je maximaal 3 dagen bewaren. [Bewaar de cupcakes in een cupcake doosje](#) op een koele plek, maar het liefst wel buiten de koelkast. In de koelkast drogen de cupcakes namelijk snel uit. Je zou de cupcakes langer kunnen bewaren, maar dan kun je de toef het beste achterwege laten. Zonder topping blijven de cupcakes in een afgesloten trommel circa 5 dagen goed.

**Bekijk eens de andere Brand New Cake glutenvrije bakmixen!**

Met de Brand New Cake Cupcake-mix glutenvrij heb je eenvoudig heerlijke glutenvrije cupcakes gemaakt. Naast deze glutenvrije bakmix heeft het merk Brand New Cake nog veel meer glutenvrije bakmixen in haar assortiment opgenomen. Bekijk de [Vezelrijke en Glutenvrije Brood-mix](#), [glutenvrije Red Velvet Cake-mix](#) en [Glutenvrije Biscuit-mix](#) maar eens! Dankzij deze mixen wordt het heel eenvoudig om glutenvrije baksels te maken. [Je vindt alle Brand New Cake glutenvrije bakmixen hier!](#)

**Bekijk eens onze andere glutenvrije recepten!**

Maak jij jouw glutenvrije baksels liever *from scratch*? Dan vind je het vast fijn om te lezen dat wij nog veel meer glutenvrije recepten op onze blog hebben staan, waarmee je heerlijke glutenvrije baksels kunt maken. Je vindt er onder andere dit recept voor het maken van [glutenvrije brownies](#), [glutenvrije koekjes](#) zonder suiker en [glutenvrije muffins](#). Kortom, het is zeker de moeite waard om eens een kijkje te nemen. [Bekijk al onze glutenvrije recepten](#)



[hier!](#)

## Laat aan ons jouw zelfgemaakte glutenvrije cupcakes zien!

Heb jij met dit recept glutenvrije cupcakes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de lekkernijen zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en te delen jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw glutenvrije cupcakes trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. Dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

## Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 x BrandNewCake Cupcake-mix Vanille 400g. Glutenvrij (Art.nr.: BNC01272)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 400g (Art.nr.: BNC01164)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Roze 35gr (Art.nr.: BNC00199)
- 1 x Cupcake Cups HoM Turquoise 50x33mm. 50 st. (Art.nr.: CAI315K)
- 1 x Muffin / Cupcake Bakvorm 12 stuks (Art.nr.: KP070)
- 1 x LorAnn Super Sterke Smaakstof Kers 3,7ml (Art.nr.: L0150)

