



🕒 ± 1 uur

 12 personen





Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 5 minuten de Toffeecake-mix, boter, eieren en caramelplokkjes tot een glad beslag.
3. Verdeel de cupcake cups over de bakvorm.
4. Doe in elke cup 1 ijslepel beslag.
5. Bak de cupcakes in 13 minuten gaar. Tip! Prik met een satéprikker in de cupcakes. Als de prikker er droog uitkomt, zijn de cakejes gaar.
6. Laat de toffee cupcakes 5 minuten afkoelen in de vorm.
7. Haal de cupcakes daarna uit de vorm en laat ze
8. volledig afkoelen.
9. Mix de Crème Chantilly-mix met de slagroom stijf.
10. Doe de crème in de spuitzak met spuitmondje.
11. Spuit toeven op de cupcakes.
12. Smelt de beboegeen kort in de magnetron.
13. Verdeel de beboegeen met een theelepel over de toefies heen.

Handige informatie

Zo kun je de cupcakes het beste bewaren

Het kan soms handiger uitkomen met je planning om cupcakes een aantal dagen van te voren te bakken. Dat is met deze toffee cupcakes geen enkel probleem, als je ze maar wel na het bakken luchtdicht verpakt. Als je de cupcakes met topping wilt bewaren, blijven ze maximaal 2 dagen goed. Je moet ze dan op een koele plek buiten de koelkast bewaren. Je kunt de cupcakes zonder topping trouwens ook invriezen. Ze blijven dan tot wel 3 maanden goed.

Bekijk ook eens onze andere cupcakes recepten!

Ben je op zoek naar wat meer inspiratie voor het bakken van cupcakes? Bekijk dan een onze blog! Je vindt daar namelijk allerlei verschillende cupcakes recepten. Voor de mensen met een speciaal dieet hebben wij heerlijke [glutenvrije cupcakes](#) en ook een recept voor [vegan cupcakes](#). Daarnaast hebben wij nog allerlei thema gerelateerde en andere soorten cupcakes. Er is dus daadwerkelijk voor ieder wat wils. [Bekijk al onze cupcakes recepten hier!](#)

Bekijk eens het assortiment van de Brand New Cake bakmixen!

Voor dit recept hebben wij de Toffeecake-mix van Brand New Cake gebruikt. Het fijne aan deze mix is dat je er enkel wat boter en eieren aan hoeft toe te voegen om een lekker beslag te krijgen. Naast deze mix heeft Brand



New Cake nog veel meer handige bakmixen in het assortiment. Bijvoorbeeld voor het maken van koekjes, broden of biscuits. [Shop alle mixen van Brand New Cake hier!](#)

Deel jouw toffee cupcakes met ons!

Heb jij zelf met dit recept toffee cupcakes gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de cupcakes te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Toffeecake-mix 400g (Art.nr.: BNC00839)
- 1 x Molen de Hoop Caramelblokjes 150gr (Art.nr.: DH83)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 800g (Art.nr.: BNC00162)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Kitchen Craft IJsschep Ø55mm (Art.nr.: KCAB821)
- 1 x Cupcake Cups Kraft Gerecycled 60 stuks (Art.nr.: UD5002743)
- 1 x Wilton Cupcake Bakvorm voor 12 cupcakes (Art.nr.: 03-3118)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #8B (Art.nr.: BNC01122)

