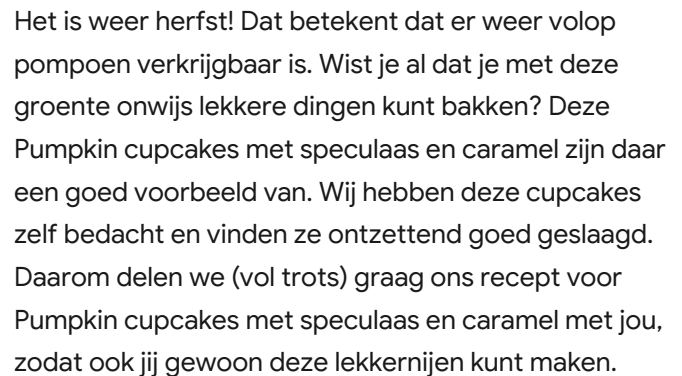




⌚ ± 1.5 uur

 12 personen



- 250 gram BrandNewCake Cupcake-mix;
- 1 eetlepel BrandNewCake Speculaaskruiden;
- 150 gram Molen de Hoop Caramelblokjes;
- 110 gram Caramel Naturel;
- 12 Cupcake Cups Oranje;
- 100 gram BrandNewCake Crème Chantilly-mix (klop schuim);
- 1 BrandNewCake Wegwerp Spuitzak;
- BrandNewCake Smitmondje Open Ster #6B;
- Wilton Cupcake Bakvorm voor 12 cupcakes;
- Eventueel: 5 druppels BrandNewCake geconcentreerde aroma Sinaasappel;
- En eventueel: Hendl Jsschep RVS Ø56mm - 1/20.

- 135 milliliter halfvolle melk;
- 400 gram pompoenblokjes;



- 150 gram ongezoeten roomboter, kamertemperatuur;
- 3 eieren, maat M.

Recept

Het maken van de pompoen puree:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden (heteluchtoven).
2. Leg de pompoenblokjes op een bakplaat met bakpapier.
3. Rooster de pompoenblokjes voor 20 minuten in de oven.
4. Schep na 10 minuten de pompoen blokjes om.
5. Haal de pompoenblokjes uit de oven en prak ze tot een puree.
6. Roer 1 eetlepel speculaaskruiden door de geprakte pompoen heen.

Het maken van het beslag:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven 160 graden).
2. Klop de roomboter zalvig.
3. Mix de Brand New Cake Cupcake-mix, 3 eieren en roomboter door elkaar heen, tot een glad beslag.
4. Meng de pompoenpuree door het beslag heen.
5. Verdeel het beslag in 2 gelijke delen.
6. Roer 40 gram caramelblokjes goed door 1 deel van het beslag heen.
7. Vul de cupcake cups voor $\frac{3}{4}$ met het caramelblokjes beslag.
8. Vul de overige cupcake cups met het beslag zonder caramelblokjes.
9. Bak de cupcakes in de oven in circa 18-20 minuten gaar.

Tip! Check met een prikkertje of de cupcakes gaar zijn. Als de prikker droog uit een cupcake komt, is die gaar.

10. Laat de cupcakes na het bakken volledig afkoelen.

Het maken van de crème chantilly:

1. Meng in 3 minuten op hoge snelheid de 100 gram Crème Chantilly-mix en 135 milliliter melk door elkaar heen. **Tip!** Breng de crème eventueel op smaak met een smaakstof naar keuze (wij gebruikten de BrandNewCake Aroma in sinaasappelsmaak).
2. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak en knip het puntje van de zak af.
3. Doe de crème chantilly in de spuitzak.

Het versieren van de cupcakes:

1. Maak aan de bovenkant van de cupcakes, zonder caramelblokjes een diepe opening.



2. Vul de opening met caramelsaus.
3. Spuit met de crème chantilly mooie toeven op de cupcakes.
4. Drip de caramelsaus over de toeven heen.
5. Strooi tot slot de overige caramelblokjes eroverheen.

Smullen maar!

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere pumpkin recepten!

Veel mensen vinden het leuk om eens met pompoen te bakken. Het is dan ook niet gek dat veel mensen op zoek zijn naar het perfecte recept. Vind jij het ook leuk om met pompoen te bakken, maar houd jij er wel van om telkens nieuwe recepten uit te proberen? Bekijk dan eens ons geweldige recept voor [Pompoen muffins](#) of ons overheerlijke recept voor [Pompoencake](#). Ook als je een andere pompoen baksels of helemaal iets anders wilt bakken, kun je op onze blog terecht. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Bekijk ook eens onze andere cupcake recepten!

Met dit recept kun je fantastische Pumpkin cupcakes met speculaas en caramel. Vind je het leuk om verschillende soorten cupcakes te bakken? Bekijk dan eens onze blog voor inspiratie! Wij hebben daar namelijk nog een hele hoop andere cupcake recepten op staan. Van heerlijke [Rolo cupcakes](#) tot aan een geweldige [appel kruimel cupcakes](#) en van leuke [eenhoorn cupcakes](#) tot aan schitterende [gender reveal cupcakes](#). Wij hebben echt voor ieder wat wils! [Bekijk alle cupcakes recepten hier!](#)

Deel jouw Pumpkin cupcakes met speculaas en caramel met ons!

Heb jij deze lekkere cupcakes ook zelf 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 Cupcake mix 500g (Art.nr.: BNC00817)
- 1 x BrandNewCake Speculaaskruiden 110g (Art.nr.: BNC00361)
- 1 x Molen de Hoop Caramelblokjes 150gr (Art.nr.: DH83)
- 1 x Caramel Naturel 110 gram (Art.nr.: CZ001)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Cupcake Cups HoM Oranje 50x33mm. 50st. (Art.nr.: CAI00165K)
- 1 × BrandNewCake Creme Chantilly (kopschuim) 100g (Art.nr.: BNC00816)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #6B (Art.nr.: BNC01121)
- 1 × Wilton Cupcake Bakvorm voor 12 cupcakes (Art.nr.: 03-3118)
- 1 × BrandNewCake geconcentreerde aroma Sinaasappel 30ml (Art.nr.: BNC00363)
- 1 × Hendi IJsschep RVS Ø56mm - 1/20 (Art.nr.: 572313)

