

Red velvet cupcakes recept

 ± 1 uur

 18 personen



De Red Velvet Cake ken je waarschijnlijk al, maar wist je ook dat je heel eenvoudig zelf lekkere Red Velvet Cupcakes kunt maken? Deze cupcakes zijn perfect om uit te delen tijdens een verjaardag of ander feestje. Doordat de cupcakes de kleuren rood en wit bevatten, kun je ze ook heel goed voor kerst maken. Wil je weten hoe je zelf Red Velvet Cupcakes kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag met bakken!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 500 gram Brand New Cake Red Velvet Cake-mix;
- 150 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- 100 milliliter slagroom;
- 100 milliliter zonnebloemolie;
- Cupcake cups;
- Cupcake bakvorm;
- Spuitzak;
- Spuitmondje #2D.

Overige benodigdheden:

- 3 eieren, maat M;
- 200 milliliter water.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).



2. Verdeel de cupcake cups over de bakvorm.
3. Mix in 7 minuten de Cupcake-mix, eieren, olie en water tot een luchtig beslag.
4. Vul de cupcake cups tot ½ deel met het beslag.
5. Bak de red velvet cupcakes in 15 minuten gaar.
6. Laat de cupcakes volledig afkoelen.
7. Mix de Crème Chantilly-mix met de slagroom stijf.
8. Doe het spuitmondje in de spuitzak.
9. Vul de spuitzak met de crème.
10. Spuit rozetten op de red velvet cupcakes.
11. Decoreer de cupcakes eventueel nog met wat red velvet kruimels.

Handige informatie

Gebruik voor het maken van deze cupcakes de Red Velvet Cake-mix!

Ken jij het merk [Brand New Cake](#) al? Dit is een merk dat allerlei bakproducten in kleine hoeveelheden levert, maar tegen een betaalbare prijs. Hierdoor wordt het voor iedereen mogelijk om met kwalitatief goede producten te bakken. De [Brand New Cake Red Velvet-Cake-mix](#) is één van de vele bakmixen die dit merk verkoopt. Met deze mix zet je heel eenvoudig een heerlijke red velvet cake op tafel. Wij besloten om met deze mix lekkere red velvet cupcakes te maken en die zijn goed gelukt!

Het bewaren van de red velvet cupcakes

Je kunt deze heerlijke red velvet cupcakes circa 2 dagen bewaren in een goed afgesloten trommel. Bewaar de cupcakes buiten de koeling, maar wel op een koele plek. Wanneer je de topping er pas tijdens het serveren opspuit, kun je de cupcakes nog wat langer bewaren. Ze blijven dan namelijk tot 4 dagen goed. Vind je dit ook iets te kort? Dan zou je de red velvet cupcakes ook in kunnen vriezen. Ze blijven dan tot 3 maanden goed.

Bekijk onze blog voor inspiratie!

Wij zijn dol op het bakken van cupcakes, maar houden er ook van om telkens wat nieuws uit te proberen. Daardoor vind je op onze blog honderden recepten. Zo hebben wij voor al onze zoetekauwers een hele hoop [taart recepten](#), maar ook heerlijke [koek recepten](#). Daarnaast hebben wij voor de mensen die dol zijn op hartig heerlijke [brood-](#) en andere [hartige recepten](#). Kortom: wij hebben echt voor ieder wat wils. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Deel jouw red velvet cupcakes met ons!

Heb jij met dit recept red velvet cupcakes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat



kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Red Velvet Cake-mix 500g (Art.nr.: BNC00835)
- 1 × BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 800g (Art.nr.: BNC00162)
- 1 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 × Cupcake Cups HoM Wit 50x33mm. 50st. (Art.nr.: CAI00169K)
- 1 × Muffin / Cupcake Bakvorm 12 stuks (Art.nr.: KP070)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Bloem #2D (Art.nr.: BNC01137)

