

Cupcakes recept

 ± 1 uur

 12 personen



Cupcakes vind je tegenwoordig in allerlei soorten en maten. De meest bekende variant is de vanille cupcake. Vanille vinden veel mensen lekker, waardoor vanille cupcakes erg populair zijn. Deze cupcakes kun je ook nog eens eenvoudig in elk thema maken en eventueel ook helemaal naar wens vullen. Vanille cupcakes zijn dus een goede basis, waarmee je allerlei verschillende kanten op kunt. Een goed begin is het halve werk, daarom delen wij hieronder ons cupcakes recept met je, waarmee je heerlijke basic cupcakes kunt maken. De cakejes kun je vervolgens helemaal vullen, toppen en decoreren zoals je dat zelf wilt. Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 250 gram Brand New Cake Cupcake-mix;
- Brand New Cake Glitter Suiker Goud;
- 150 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- Brand New Cake Spuitmondje Open Ster #1M;
- Brand New Cake Spuitzak;
- Muffin / Cupcake Bakvorm 12 stuks;
- 12 Cupcake Cups PME Goud.

Overige benodigheden:

- 150 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 3 eieren, maat M;
- 100 milliliter halfvolle melk;
- 100 milliliter water.



Recept

Het maken van de cupcakes:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 4 minuten op lage snelheid de Cupcakes-mix, eieren en boter door elkaar heen tot een glad beslag.
3. Verdeel de cupcake cups over de bakvorm.
4. Verdeel het beslag met een ijslepel over de cupcake cups.

Tip! Vul de cups tot de helft met het beslag.

5. Bak de cupcakes in 18 à 20 minuten gaar.

Tip! Prik met een satéprikker in een cupcake. Als de prikker er droog uitkomt, zijn de cupcakes gaar.

6. Laat de cakejes na het bakken afkoelen op een rooster.

Het decoreren van de cupcakes:

1. Mix in 3 minuten de Crème Chantilly-mix met de melk en het water stijf.
2. Bevestig de spuitmond aan de spuitzak en knip het uiteinde van de spuitzak af.
3. Doe de crème in de spuitzak.
4. Spuit mooie ronde toefjes op de cupcakes.
5. Decoreer de cupcakes met de goudkleurige glitter suiker.

Handige informatie

Hoe kun je de cupcakes het beste bewaren?

Je kunt de cupcakes die je met bovenstaand recept hebt gemaakt, prima een aantal dagen bewaren. Dat is bijvoorbeeld super fijn als je de cupcakes alvast van tevoren wilt maken of wanneer ze niet in 1 keer opkomen. Je kunt de cupcakes het beste in [een cupcake doosje](#) stoppen en het doosje op een koele plek, maar wel buiten de koelkast bewaren. In de koelkast drogen de cakejes namelijk snel uit. Je zou de cupcakes nog 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. Spuit de toeven dan vlak voor het serveren op de cakejes.

Bekijk ook eens onze andere cupcakes recepten!

Kan jij geen genoeg krijgen van het bakken van cupcakes en ben je benieuwd naar wat voor een cupcakes je allemaal nog meer kunt maken? Bekijk dan eens onze blog voor inspiratie, want daarop vind je nog veel meer cupcakes recepten. Je vindt er bijvoorbeeld [een recept voor het maken van heerlijke Oreo cupcakes](#) en [dit recept voor het maken van toffee cupcakes](#). Ook [dit recept voor lemon meringue cupcakes](#) en [dit recept voor carrot cake cupcakes](#) zijn echt eens het proberen waard. Zoals je ziet hebben wij echt voor ieder wat wils. [Bekijk](#)



[al onze cupcakes recepten hier!](#)

Deel jouw cupcakes met ons!

Heb jij met dit recept zelf cupcakes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de cakejes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@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 x BrandNewCake Cupcake mix 500g (Art.nr.: BNC00817)
- 1 x BrandNewCake Glitter Suiker Goud 85g (Art.nr.: BNC01369)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 400g (Art.nr.: BNC01164)
- 1 x BrandNewCake Smitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Muffin / Cupcake Bakvorm 12 stuks (Art.nr.: KP070)
- 1 x Cupcake Cups PME Goud 30 stuks (Art.nr.: BC716)

