

Donut cupcakes recept

 ± 1.5 uur

 ± 24 uur

 8 personen



We kennen allemaal wel de welbekende cupcakes met een mooie toef botercrème of crème chantilly erop. Wij vinden het leuk om eens een keer wat anders te maken. Dit keer hebben wij namelijk met bavarois, donuts cupcakes gemaakt. Deze cupcakes zijn lekker zoet en zien er door de topping ook nog eens enorm feestelijk uit. Door de bavarois bovenop de cupcakes zijn het eigenlijk wat meer een soort kleine gebakjes geworden dan cupcakes. Dat maakt de lekkernijen niet minder leuk, integendeel zelfs. Je kunt deze kleine gebakjes dan ook perfect uitdelen op een verjaardag. Lees snel verder voor ons donut cupcakes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram Brand New Cake Cupcake-mix;
- Cupcake Cups HoM Licht Roze 50x33mm;
- Cupcake Cups HoM Licht Blauw 50x33mm;.
- Silikomart Siliconen Bakvorm Donuts (6x) Ø7,5x2,8cm;
- 600 milliliter Houdbare Slagroom Melkan;
- 120 gram BrandNewCake Bavaroise Poeder Aardbei;
- BrandNewCake Drip Rood;
- Wilton Cupcake Bakvorm voor 12 cupcakes;
- Spuitzak.

Overige benodigdheden:

- 120 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 2 eieren, maat M;
- 144 milliliter water.



Recept

Het bakken van de cupcakes:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Klop de roomboter zalvig.
3. Mix in 4 minuten op lage snelheid de Cupcake-mix, eieren en boter door elkaar heen tot een glad beslag.
4. Verdeel de cupcake cups over de bakvorm.
5. Schep het beslag met een ijslepel in de cups.
Tip! Vul de cups tot net over de helft.
6. Bak de cupcakes in 18 à 20 minuten goudbruin en gaar.
7. Laat de cupcakes na het bakken goed afkoelen.

Het maken van de bavarois:

1. Klop de slagroom lobbij.
2. Mix het bavaroise poeder en het water door elkaar heen.
3. Spatel het bavarois mengsel voorzichtig door de slagroom heen.
4. Doe de bavarois in de spuitzak en knip het uiteinde van de zak af.
5. Spuit de bavarois in de donutvorm, totdat het rondje in het midden net bedekt is.
6. Duw een cupcake op de kop op de bavarois.
7. Zet de donut cupcakes voor minimaal 24 uur in de vriezer.

Het decoreren van de donut cupcakes:

1. Verwarm de drip volgens de verpakking.
2. Haal de cupcakes met bavarois voorzichtig uit de vorm.
3. Drip de rode drip over de bovenkant van de bavarois heen.
4. Strooi direct wat sprinkels over de drip.

En je donut cupcakes zijn klaar om te worden uitgedeeld, dat wordt genieten!

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere cupcakes recepten!

Het leuke aan cupcakes vinden wij, dat je er eenvoudig mee kunt variëren. Zo kun je de cakejes in verschillende smaken maken en op verschillende manieren decoreren. Inmiddels hebben wij al heel wat uiteenlopende cupcake recepten op onze blog verzameld. Zo vind je er [een recept voor appeltaart cupcakes](#), maar ook [een recept voor red velvet cupcakes](#). Daarnaast vind je er ook nog recepten in verschillende thema's. Bekijk [dit](#)



[recept voor eenhoorn cupcakes](#) of [dit recept voor schaap cupcakes](#) maar eens. Zoals je ziet hebben wij echt voor ieder wat wils. [Bekijk al onze cupcakes recepten hier!](#)

Ontdek eens onze andere recepten!

Vind jij naast het bakken van cupcakes het leuk om andere lekkere baksels te maken? Dan hebben wij goed nieuws voor jou, want wij hebben inmiddels op onze blog ruim 1.300 recepten verzameld. Je vindt er heerlijke [taart recepten](#), maar ook [recepten voor uiteenlopende koekjes](#). Daarnaast vind je er zelfs nog allerlei [hartige recepten](#). Als je er een kijkje neemt zul je zien dat wij echt voor ieder wat wils hebben. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte donut cupcakes aan ons zien!

Ben jij van plan om met ons recept donut cupcakes te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de lekkernijen zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de cupcakes te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Cupcake mix 500g (Art.nr.: BNC00817)
- 1 x Cupcake Cups HoM Licht Roze 50x33mm. 50st. (Art.nr.: CAI304K)
- 1 x Cupcake Cups HoM Licht Blauw 50x33mm. 500 st. (Art.nr.: CAI313)
- 1 x Silikomart Siliconen Bakvorm Donuts (6x) Ø7,5x2,8cm (Art.nr.: SF170)
- 3 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x BrandNewCake Bavaroise poeder Aardbei 150gr. (Art.nr.: BNC00052)
- 1 x BrandNewCake Drip Rood 180g (Art.nr.: BNC00573)
- 1 x Wilton Cupcake Bakvorm voor 12 cupcakes (Art.nr.: 03-3118)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)

