



⌚ ± 1 uur

 ± 0.5 uur

BAKTOTAAL
echt alles om te bakken



Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 4 minuten op lage snelheid de Cupcake-mix, eieren en boter door elkaar heen tot een glad beslag.
3. Verdeel de cupcake cups over de bakvorm.
4. Vul de cups tot net over de helft met beslag.
5. Bak de cupcakes in 13 à 15 minuten goudbruin en gaar.

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

6. Laat de cupcakes na het bakken volledig afkoelen.
7. Leg de pepsels op bakpapier.
8. Verwarm de Chocex volgens de verpakking.
9. Teken een kerstboom door strepen heen en weer te maken over het zoute stokje.

Tip! Houd de onderste 4 centimeter van het stokje vrij.

10. Strooi de musketzaad over de kerstboom als deze nog nat is.
11. Laat de kerstboom circa 30 minuten uitharden.
12. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
13. Doe de crème in de spuitzak.
14. Spuit een rozet op de afgekoelde cupcakes.
15. Prik het zoute stokje met de kerstboom in de crème.

Handige informatie

Hoe kun je de winter cupcakes het beste bewaren?

Komt het qua planning beter uit om de cupcakes voordat je visite krijgt te maken? Dan is het natuurlijk ook fijn om te weten hoe je de cupcakes het beste kunt bewaren. Je kunt de cakejes het beste zonder topping bewaren. Zonder topping kun je de cakejes in een goed afgesloten trommel circa 4 à 5 dagen op kamertemperatuur bewaren. Heb jij geen tijd om de cupcakes op de dag zelf te decoreren? Dan kun je de cakejes maximaal 1 dag bewaren.

Decoreer de cupcakes helemaal naar wens!

Je kunt de cupcakes net zoals ons maken, maar het kan natuurlijk best zo zijn dat dit niet helemaal jouw ding is. Daarnaast zou je er ook voor kunnen kiezen om verschillende varianten te maken. Hiervoor heb je natuurlijk ook leuke decoratie nodig. Laten wij nou net een uitgebreid assortiment hebben met allerlei leuke strooisels en toppings. Zo kun je de cakejes helemaal in een bepaald thema maken. [Shop alle decoratie hier!](#)





Bak je regelmatig cupcakes of ben je dat van plan? Dan vind je het vast fijn om te weten dat wij op onze blog al meer dan 80 cupcake recepten hebben gedeeld en we wekelijks nieuwe recepten publiceren. Maak bijvoorbeeld eens deze prachtige [galaxy cupcakes](#) of deze heerlijke [carrot cake cupcakes](#). Ook deze [appelkruimel cupcakes](#) en deze [red velvet cupcakes](#) zijn echt het proberen waard. [Bekijk al onze cupcakes recepten hier!](#)

Ben jij van plan om met ons recept winter cupcakes te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de cakejes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van 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!

- 1 x BrandNewCake Cupcake mix 500g (Art.nr.: BNC00817)
- 1 x Colour Mill Botercreme Wit Gloss Frost (kant-en-klaar) 1L (Art.nr.: CMB1LW)
- 1 x BrandNewCake Chocex Drip Groen 120g (Art.nr.: BNC01384)
- 1 x BrandNewCake Musketzaad Rood 80gr. (Art.nr.: BNC00555)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 x Cupcake Cups HoM Dieprood 50x33mm. 50st. (Art.nr.: CAI00146K)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Wilton Cupcake Bakvorm voor 12 cupcakes (Art.nr.: 03-3118)

