



⌚ ± 1.5 uur

 24 personen



Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden, (heteluchtoven 160 graden).
2. Doe de cupcake-mix, de boter en de eieren in een kom.
3. Mix dit in 4 minuten tot een glad beslag.
4. Verdeel de papieren bakvormpjes over de bakvorm.
5. Schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes.

Tip! Je krijgt het mooiste resultaat als je de vormpjes tot net over de helft vult.

6. Bak de cupcakes gedurende 13 tot 15 minuten gaar.
7. Mix de botercrème met wat donkergroene kleurstof.
8. Knip de punt van de spuitzak af en bevestig spuitmondje 4.
9. Plaats de cupcakes in de vorm van een kerstkrans.

Tip! Wij hebben ervoor gekozen om de krans een dubbele ring te geven.

10. Plak de cupcakes met de botercrème vast aan de ondergrond.
11. Spuit de cupcakes op met rozetten.
12. Spuit ook alle ruimtes tussen de cupcakes vol.
13. Versier de krans met wat rode parels.
14. Kneed de fondant goed door.
15. Rol de fondant uit tot een dikte van 2 millimeter.
16. Snij 2 stroken uit van 10 x 3 centimeter.
17. Vouw de stroken dubbel en knijp aan het uiteinde.
18. Leg de geknepen stukken bij elkaar en vouw daar een strook van 2 x 6 centimeter in het midden overheen.
19. Maak nog 2 stroken van 2 x 6 centimeter, snijd hier een puntje aan de onderkant uit. Dit zijn de 2 slierten van de strik.
20. Leg de strik op de crème van de kerstkrans

Handige informatie

Bekijk eens andere cupcake recepten!

Ben jij net als ons gek op cupcakes? Dan vind je het vast fijn om te weten dat wij op onze blog nog veel meer leuke recepten met cupcakes hebben staan. Deze [Oreo cupcakes](#) vallen vast en zeker bij jou en jouw gasten in de smaak! Misschien zijn deze [Ferrero Rocher cupcakes](#) ook wel iets voor jou. Deze cupcakes zijn bijvoorbeeld enorm lekker tijdens een heerlijk avondje thuis voor de buis of een beetje me-time. Met dit recept maak jij overheerlijke [Glühwein cupcakes](#) die je perfect tijdens Kerst of Oud & Nieuw kunt serveren. [Bekijk al onze cupcake recepten hier!](#)



Deel jouw kerstkrans van cupcakes met ons!

Ga je zelf met dit recept een kerstkrans van cupcakes maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw kerstkrans van cupcakes en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 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 Kleurstof Gel Donker Groen 35gr (Art.nr.: BNC00205)
- 1 x BrandNewCake Smitmondje Open Ster #4B (Art.nr.: BNC01120)
- 1 x BrandNewCake Zachte Parels Rood 60gr. (Art.nr.: BNC00590)
- 1 x PME Rolstok kunststof 15 cm (Art.nr.: PP85)
- 1 x PME Wegwerp Scalpel mesje 15cm (Art.nr.: DK15)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Rood 250gr. (Art.nr.: BNC00008)
- 1 x Wilton Cupcake bakvorm voor 24 mini Cupcakes (Art.nr.: 03-O-0017)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Cupcake Cups HoM MINI Dieprood 35x23mm. 60st. (Art.nr.: CAI302)

