

Secret message cupcakes recept

 ± 1.5 uur

 ± 1 uur

 12 personen



De secret message cake ken je misschien al wel, deze trend gaat namelijk viral op sociale media. Op die 'verborgen boodschap taart' zijn natuurlijk weer diverse varianten te maken, zo ook secret message cupcakes. Het leuke aan cupcakes vinden wij dat ze handig uit te delen zijn en je op elke cupcake weer een ander verborgen boodschap kunt plaatsen. Zo kun je aan iedereen waaraan je zo'n cupcake geeft, een cupcake geven met een persoonlijke boodschap of lief complimentje erop die jij aan diegene wilt geven. Verderop op deze pagina geven we daarvan een aantal voorbeelden. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze originele cupcakes kunt maken? Lees dan snel verder voor onze secret message cupcakes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram Brand New Cake Cupcake-mix;
- 200 gram BrandNewCake Botercrème-mix;
- PME Cupcake Cups pastel;
- Smaakstof L'Orann Kers;
- Cupcake bakvorm;
- Kleurstof Baby pink Colour Mill;
- Spuitmondje #12 glad;
- Spuitzak;
- Bakpapier;
- Sprinkles Be Mine 90 gram;
- [12 eetbare printjes met tekst op icing sheets](#);
- Acetaatfolie.

Overige benodigdheden:

- 200 milliliter water; 480 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur; 3 eieren, maat M.



Recept

Het maken van de botercrème:

1. Meng 200 gram Botercrème-mix en 200 milliliter water door elkaar heen.
2. Klop het mengsel met een garde op.
3. Laat het mengsel minimaal 1 uur opstijven op kamertemperatuur.
4. Klop 300 gram roomboter in ongeveer 5 minuten zalvig.
5. Voeg het eerder gemixte mengsel in gedeeltes toe aan de roomboter.
6. Mix steeds volledig door, voordat je het volgende deel toevoegt.
7. Meng twee druppels smaakstof door de crème heen.
8. Breng de crème op kleur met de kleurstof.

Het maken van de cupcakes:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 4 minuten op lage snelheid de Cupcake-mix, 180 gram roomboter en 3 eieren door elkaar heen tot een glad beslag.
3. Verdeel de cupcake papiertjes over de bakvorm.
4. Schep het beslag met een ijslepel in de vormpjes en vul ze tot net over de helft.
5. Bak de cupcakes in 15 à 20 minuten gaar.

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

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

Het verbergen van de geheime boodschap:

1. Knip de tekstjes uit het eetbare papier, zodat ze op de cupcakes passen.
Tip! Je kunt eventueel ook zelf met een eetbare inktstift een boodschap op stukje eetbaar papier schrijven.
2. Knip stukjes acetaatfolie op een iets groter formaat dan de diameter van de cupcakes.
Tip! Knip de stukjes acetaatfolie ook iets groter dan dat de stukjes eetbare tekstjes zijn.
3. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
4. Vul de zak met de botercrème.
5. Leg op elk afgekoelde cupcake een tekstje.
6. Leg op elk tekstje weer een stukje acetaatfolie.
7. Spuit hier overheen een dot botercrème.
8. Druk de dot botercrème met een stukje bakpapier plat.
9. Dip de secret message cupcakes één voor één in de eetbare strooisels.

Tip! Wanneer je aan het uitstekende stukje acetaatfolie trekt, verschijnt de tekst van het printje.



Handige informatie

Wat kun je als verborgen boodschap op de cupcakes doen?

Zoals we eerder op deze pagina al aangaven, is het leuke aan secret message cupcakes dat je voor iedere ontvanger ervan een persoonlijke verborgen boodschap erop kunt plaatsen. Dat is onder andere heel erg leuk als je de mensen om je heen een persoonlijk complimentje wilt geven. Vind je dat iemand goed heeft gepresteerd? Doe bij diegene dan het compliment: goed gedaan! op het eetbaar papiertje. Ook rondom een huwelijk is het leuk om deze cupcakes uit te delen. Vraag de mensen die je als getuigen wilt hebben via een cupcake of ze dat willen zijn, aan degene die je als weddingplanner wilt hebben of diegene die rol op zich wilt nemen enzovoorts. Ook het bekendmaken van een zwangerschap of het geslacht van een kindje kun je prima via een secret message cupcake doen. Laat je fantasie de vrije loop, want zodoende kom je vast en zeker zelf ook op hele leuke ideeën die je met deze cupcakes kunt doen.

Check ook eens onze andere cupcake recepten!

Vind je het leuk om zelf cupcakes te maken en ben je continu op zoek naar inspiratie? Dat begrijpen wij wel, want inmiddels zijn cupcakes in allerlei smaken en thema's te maken. Op onze cupcake recepten pagina hebben wij al onze cupcake recepten verzameld. Daar vind je dus meerdere cupcake recepten op 1 overzichtelijke plek. Ideaal dus als je niet zo goed meer weet waar je je inspiratie vandaan moet halen en door de bomen het bos niet meer zit. Bekijk al onze cupcake recepten hier!

Laat jouw zelfgemaakte secret message cupcakes aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept secret message 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 cupcakes en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met @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 BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Transparant 100 stuks (Art.nr.: BNC00789)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Glad #12 (Art.nr.: BNC01111)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Baby Pink 20ml (Art.nr.: EUO20BPK)
- 1 x Cupcake cups PME Pastel kleuren 60 stuks (Art.nr.: BC718)
- 1 x Muffin / Cupcake Bakvorm 12 stuks (Art.nr.: KP070)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x BrandNewCake Acetaatfolie rol 8 cm x 20 m (Art.nr.: BNC00298)
- 1 x LorAnn Super Sterke Smaakstof Kers 3,7ml (Art.nr.: L0150)

