



⌚ ± 1.5 uur

 12 personen



Het einde van de ramadan wordt gevierd met het Suikerfeest, dat ook wel het Eid-al-fitr of het Ramadanfeest wordt genoemd. Speciaal voor dit feest heeft Instagrammer @ellousiacooking deze heerlijke Eid Mubarak cupcakes gemaakt. Door het kleine formaat zijn de cupcakes eenvoudig als traktatie uit te delen aan familie en vrienden. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze Suikerfeest cupcakes kunt maken? Lees dan snel verder voor ons Eid Mubarak cupcakes recept en ga lekker aan de slag!

- 100 gram kristalsuiker;
- 1 zakje vanillesuiker;
- 125 milliliter zonnebloemolie;
- 150 gram patentbloem;
- Een half zakje bakpoeder;
- 2 eetlepels kokosrasp;
- 200 milliliter slagroom;
- 2 eetlepels poedersuiker;
- 1 zakje Klop-Fix;
- PME Cupcake Set Eid Mubarak;
- Cupcake bakvorm;
- Spuitzak;
- Brand New Cake Spuitmondje Open Ster #1M;
- Brand New Cake Musketzaad Oranje;
- Brand New Cake Musketzaad Blauw.



Overige benodigdheden:

- 2 eieren, maat M;
- 125 milliliter melk;
- 50 gram witte chocolade, geraspt;
- 200 gram mascarpone.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Klop de eieren, de kristalsuiker en de vanillesuiker door elkaar heen.
3. Mix de zonnebloemolie en de melk door het eimengsel heen.
4. Mix de bloem en de bakpoeder door het mengsel heen, totdat je een glad beslag hebt.
5. Spatel de kokos en de geraspte witte chocolade door het beslag heen.
6. Verdeel de cupcake cups over de bakvorm.
7. Vul de cups tot $\frac{2}{3}$ deel met het beslag.
8. Bak de Eid Mubarak cupcakes in 20 minuten goudbruin en gaar.
9. Laat de cakejes na het bakken afkoelen op een rooster.
10. Klop de slagroom stijf met de poedersuiker en de Klop-Fix.
11. Mix de mascarpone door de slagroom heen.
12. Doe het spuitmondje in de spuitzak en knip het uiteinde van de spuitzak af.
13. Doe de room in de spuitzak.
14. Spuit toeven op de cupcakes.
15. Decoreer de Eid Mubarak cupcakes met eetbare strooisels en de prikkers.

Handige informatie

Ontdek onze andere cupcakes recepten!

Wij zijn dol op het bakken van cupcakes. Je kunt ze namelijk eenvoudig uitdelen en compleet in een bepaald thema maken. Het is dan ook niet zo vreemd, dat wij op onze receptenpagina bijna 100 cupcake recepten hebben verzameld. Is er binnenkort een kindje jarig? Dan is het heel erg leuk om deze [jungle cupcakes](#) of deze [Paw Patrol cupcakes](#) te maken. Of wat dacht je van deze prachtige [Zeemeermin cupcakes](#)? [Bekijk al onze cupcake recepten hier!](#)

Bezoek ook eens onze receptenpagina!

Naast deze Suikerfeest cupcakes is het natuurlijk super leuk om nog meer lekkernijen voor het Ramadanfeest te maken. Op onze receptenpagina hebben we inmiddels al ruim 1.600 uiteenlopende recepten verzameld,




