



⌚ ± 1.5 uur

Overige benodigdheden:

- 300 gram ongezouten roomboter;
- 5 eieren, maat M;
- 150 milliliter water;
- 150 milliliter melk.

Recept

1. Breng alle producten op kamertemperatuur.
2. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).
3. Mix in 4 minuten op een lage snelheid de 500 gram cupcake mix, 300 gram roomboter en 5 eieren tot een glad beslag.
4. Verdeel de papieren bakvormpjes in de muffin bakvorm.
5. Schep het beslag met een (ijs)lepel in de vormpjes
Tip! Vul de vormpjes tot iets over de helft.
6. Bak de Frozen cupcakes in de oven in ongeveer 18 tot 20 minuten gaar.
7. Klop 300 gram Crème Chantilly-mix, 150 gram water en 150 gram melk in 2 minuten op de hoogste snelheid tot een stevige crème.
8. Stop de helft van de crème in een spuitzak met spuitmondje 1A.
9. Kleur de andere helft met de blauwe kleurstof.
10. Vul de andere spuitzak met spuitmond 1E en de blauwe crème.
11. Spuit met wit op de witte cupcakes eerst een grote cirkel en vul deze op.
12. Spuit dan een bolle toef erop door flink in de zak te knijpen.
13. Spuit de blauwe cupcakes op met een mooie toef, begin breed en draai steeds verder naar binnen toe.
14. Draai van de zwarte fondant 20 balletjes van ongeveer 8 mm groot.
15. Knip de prints uit, smeer wat gesmolten Chocex op de achterkant en leg er een cocktailprikkertje in.
Tip! Laat het cocktailprikkertje er aan de onderkant uitsteken.
16. Prik de prikkers in de toeven als de chocola hard is geworden.
17. Plaats 2 bolletjes zwarte fondant op de Olafjes om knoopjes te creëren.

Handige informatie

Bekijk ook onze andere cupcake recepten!

Wij zijn fan van cupcakes! Ze zijn namelijk handig uit te delen als schooltraktatie of als een lekkernij op een feestje. Deze cakejes kun je ook nog eens compleet naar wens maken. Zo kun je zelf bepalen hoe je ze laat smaken, hoe je ze vult en hoe je ze decoreert. Met cupcakes kun je dus onwijs veel verschillende kanten op en



voor elk persoon bestaat er wel een cupcake die hij of zij lekker vindt. Op onze receptenpagina hebben wij naast deze Frozen cupcakes, dan ook een heleboel cupcake recepten verzameld. Van heerlijke [lemon meringue cupcakes](#) tot aan [appeltaart cupcakes](#). We hebben trouwens ook verschillende recepten voor cupcakes met chocolade zoals ons recept voor [chocolade fudge cupcakes](#) en ons recept voor [Ferrero Rocher cupcakes](#). We hebben echt voor iedere cupcake liefhebber een ruime keuze aan recepten. [Bekijk al onze cupcake recepten hier!](#)

Laat aan ons jouw zelfgemaakte Frozen cupcakes zien!

Ben jij van plan om met ons recept Frozen cupcakes te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de cupcakes 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!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Cupcake mix 500g (Art.nr.: BNC00817)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Zwart 250gr. (Art.nr.: BNC00002)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Baby Blue 20ml (Art.nr.: EUO20BBL)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (kopschuim) 400g (Art.nr.: BNC01164)
- 1 x Cocktailprikkers 1000st. (Art.nr.: KP065)
- 1 x Wilton Cupcake Bakvorm voor 12 cupcakes (Art.nr.: 03-3118)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Glad #1A (Art.nr.: BNC01113)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 35cm 10 stuks (Art.nr.: BNC00640)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Bloem #1E (Art.nr.: BNC01139)
- 1 x Cupcake Cups HoM Wit 50x33mm. 50st. (Art.nr.: CAI00169K)
- 1 x Cupcake Cups HoM Sneeuw Kristal Blauw (Frozen) 50x33mm. 50st (Art.nr.: CAI340)
- 1 x BrandNewCake Chocex Drip Wit 120g (Art.nr.: BNC01377)
- 1 x Sateprikker 25cm 100st. (Art.nr.: KP022)
- 1 x BrandNewCake Confetti Sneeuwvlokken Blauw/Wit 50gr. (Art.nr.: BNC01208)

