

Marmer Cupcakes / Marbled Cupcakes



Boodschappenlijstje

2 bio-eieren

90 gram suiker

100 ml zonnebloemolie

1 eetlepel cacao

100 gram patentbloem

½ zakje bakpoeder

1 zakje vanillesuiker

Optioneel: 250ml slagroom + 2 eetlepels suiker

Zo maak je gemarmerde cupcakes

Verwarm de oven voor op 175°C

Doe de eieren met de suiker in de mixer en klop tot ze luchtig zijn.

Schenk dan de olie erbij en klop dit er ook door.

Doe de bloem met bakpoeder en vanillesuiker in een kom en roer door elkaar.

Spatel het meelmengsel geleidelijk door het eimengsel.

Verdeel het beslag in twee helften en doe de cacao bij één ervan.

Meng de cacao met één helft van het beslag, roer het goed door elkaar.

Vul de helft van de cupcake vormpjes met het vanille beslag.

Vul de andere helft met het chocolade beslag.

Bak de cupcakejes in het midden van de oven in 15 minuten gaar.

Laat ze 10 minuten afkoelen in de bakvorm en dan op een rooster.

Als de Marmer cupcakes helemaal afgekoeld zijn kun je er eventueel slagroom opspuiten, stijfgeklopt met 2 eetlepels suiker

Marmer Cupcakes / Marbled Cupcakes



Shopping list

2 organic eggs

90g sugar

100 ml sunflower oil

1 tablespoon cocoa

100g all-purpose flour

½ sachet baking powder

1 sachet vanilla sugar

Optional: 250 ml double cream + 2 tablespoons sugar

How to make marbled cupcakes

Preheat the oven to 175°C and put paper cases in a cupcake tin

Put the eggs and sugar in the mixer and beat until fluffy.
Then pour in the oil and beat that in as well.

Put the flour, baking powder, and vanilla sugar in a bowl and stir together.
Gradually fold the flour mixture into the egg mixture.

Divide the batter into two halves and add the cocoa to one of them.
Mix the cocoa with one half of the batter and stir well.

Fill half of the cupcake cases with vanilla batter.
Fill the other half with chocolate batter.

Bake the cupcakes in the middle of the oven for 15 minutes.
Let cool in the baking tin for 10 minutes and move then to a wire rack.

When the marbled cupcakes have cooled completely, you can pipe on whipped cream, if you like. Mix until stiff with 2 tablespoons sugar