

Zo maak je vanille botercrème / How to make vanilla buttercream



Boodschappenlijstje

140 gram zachte boter

280 gram poedersuiker

1-2 eetlepels melk

½ theelepel vanille extract

enkele druppels groene voedingskleurstof

groene sprinkels

gouden sprinkels

groen rolfondant

Zo maak je groene vanille botercrème

Klop de zachte boter in een grote kom tot het nog zachter is, +/- 10 minuten.

Zeef de poedersuiker, doe helft erbij in de kom en mix tot het glad gemengd is.

Voeg dan de rest van de poedersuiker toe en 1 eetlepel melk.

Doe ook het vanille extract erbij en klop het mengsel romig en glad.

Klop de tweede lepel melk erdoor om je iets botercrème dunner te maken.
(alleen indien nodig)

Roer de kleurstof door de boter tot het glad en goed gemengd is.

Schep de botercrème in een spuitzak en spuit rozetten op de cupcakes.

Bestrooi met sprinkeltjes en klavers naar je eigen idee!

Zo maak je vanille botercrème / How to make vanilla buttercream



Shopping list

140g soft butter	a few drops green food colouring
280g icing sugar	green sprinkles
1-2 tablespoons milk	golden sprinkles
½ teaspoon vanilla extract	green fondant icing

How to make green vanilla buttercream

Beat the softened butter in a large bowl until even softer, for app. 10 minutes. Sift the icing sugar, add half of it and mix it in until smooth.

Add the rest of the icing sugar and 1 tablespoon of milk.

Add the vanilla extract as well and beat the mixture until creamy and smooth.

Beat in the second tablespoon milk to make your buttercream slightly thinner. (only as needed)

Stir the food colour into the cream until well mixed and smooth.

Spoon the cream into a piping bag and pipe rosettes on top of the cupcakes.

Scatter with sprinkles and shamrocks after your own idea