

Super Mario Cupcakes / Super Mario Cupcakes



Boodschappenlijstje voor 6 cupcakes

125 gram fijne kristalsuiker
125 gram boter (kamertemperatuur)
2 vrije uitloop bio-eieren (S - kamertemperatuur)
1 theelepel vanille-extract
125 gram zelfrijzend bakmeel, gezeefd
2 eetlepels melk

rolfondant: rood; geel; groen; blauw
250 ml slagroom
2 eetlepels fijne suiker

Zo maak je vanille Super Mario Cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

Het beslag

Doe de boter en de suiker in een grote kom.

Mix op de middelste stand boter en suiker door elkaar tot het romig is.

Klop de eieren los, mix ze door het botermengsel en mix dan de vanille erdoor.

Doe het gezeefde meel er in gedeelten bij en vouw het in het botermengsel.

Voeg tot slot de melk toe en schep het kort door het beslag.

Zet papieren vormpjes in een cupcake bakblik en schep ze 3/4 vol met beslag.

Schuif het bakblik in de oven en bak de cupcakes in 2-25 minuten goudbruin en gaar.

Prik een satéstokje in het midden van de cupcake, als het schoon blijft zijn ze klaar.

Laat de cupcakes in het bakblik, op een rooster afkoelen.

Steek gekleurde MARIO-letters uit fondant en en klop de slagroom met de suiker stijf.

Schep de slagroom in een spuitzak en spuit er rozetten mee, op de cupcakes.

Druk tot slot de fondant letters zachtjes in de slagroom.

Super Mario Cupcakes / Super Mario Cupcakes



Shopping list for 6 cupcakes

125g caster sugar
125g unsalted butter (room temperature)
2 free range organic eggs (room temp.)
1 teaspoon vanilla essence
125g self-raising flour, sifted
2 tablespoons milk

fondant icing: red; yellow; green; blue
250 ml double cream
2 tablespoons caster sugar

How to make vanilla Super Mario Cupcakes

Preheat the oven to 180°C and place a wire rack in the middle of the oven.

The batter

Place the butter and the sugar in a large bowl.

Mix the butter and sugar at medium speed until well combined and creamy.

Beat the eggs, mix into the butter mixture and then mix in the vanilla.

Gradually add the sifted flour and fold it also into the butter mixture.

Add the milk as well and stir it in briefly, until all is well combined.

Place paper cases in a cupcake tin and fill them up to 3/4 with batter.

Slide the tray into the oven and bake the cupcakes for 20 -25 minutes, until cooked through.

Stick a skewer into the cupcake, if it comes out clean the cakes are fully cooked.

Allow the cupcakes to cool in the tin on a wire rack.

Stick out coloured fondant MARIO letters and beat the cream with the sugar until stiff.

Spoon the whipped cream into a piping bag and pipe rosettes onto the cupcakes.

Finally push the fondant icing letters gently into the whipped cream.