

Basis recept cupcakes / Basic recipe cupcakes



De boodschappen voor 6 cupcakes

150 g fijne kristalsuiker
1 zakje vanillesuiker
150 g boter of plantenmargarine (kamertemperatuur)
1½ vrije uitloop eieren (kamertemp, losgeklopt)
250 gram glutenvrij zelfrijzend bakmeel
½ theelepel glutenvrij bakpoeder
2 eetlepels melk / water

zwart rolfondant
eetbare lijm
witte marshmallows normaal + mini
eetbare zwarte viltstift
optioneel:
oranje sprinkeltjes

Deze grappige glutenvrije Halloween-cupcakes kun je gemakkelijk tegelijk ook lactosevrij maken!

Zo maak je de cupcakes

Verwarm de oven voor op **170°C** en plaats het rooster in het midden van de oven.

Het beslag

Doe de suiker en vanillesuiker in een kom en voeg boter of planten-margarine toe.

Mix de boter en suikers door elkaar tot een romig mengsel.

Doe de geklopte eieren erbij, mix ze door het boter-mengsel.

Roer het meel met het bakpoeder door elkaar en zeef het er in gedeelten bij, mix het door.

Voeg tot slot de melk / het water toe en roer alles een nog even snel door elkaar.

Basis recept cupcakes / Basic recipe cupcakes

Het bakken van de cupcakes

Zet papieren vormpjes in een cupcake bakblik en schep ze 2/3 vol met beslag.

Bak de cupcakes in +/- 20 minuten gaar en laat ze in het bakblik afkoelen.

Als de cupcakes helemaal afgekoeld zijn kun je ze versieren.

Rol het fondant dun uit en steek er cirkels uit met een uitsteker of een glas.

Druk de cirkels op de cupcakes, eventueel met wat eetbare lijm.

Rol tussen je handen de marshmallows puntig aan de bovenkant.

Met de grote lukt dat minder goed dan met de kleintjes.

Plak de puntige op een gewone marshmallow en teken er een spokengezichtje op.

Plak de spoken op de cupcakes zoals je dat leuk vindt.

Plak er eventueel wat oranje sprinkeltjes op.

Klaar!

Happy Halloween!

Basis recept cupcakes / Basic recipe cupcakes



Shopping list for 6 cupcakes

250g fine sugar

1 sachet vanilla sugar

150 g butter / vegetable margarine (room temperature)

1½ free range eggs (room temp. and beaten)

150g gluten free self-raising flour

½ tablespoons gluten free baking powder

2 tablespoons of milk or water

black fondant icing

edible glue

white marshmallows, regular

white marshmallows, mini

edible black marker

optional:

orange sprinkles

These funny, gluten free Halloween can easily be made lactose free at the same time!

How to make the cupcakes

Preheat the oven to **170°C** and place a wire rack in the middle of the oven.

The batter

Place the sugar and vanilla sugar in a bowl and add the butter / vegetable margarine

Mix butter and sugars at medium speed until fluffy.

Add the eggs one by one and mix.

Sieve flour and baking powder then stir to combine it, gradually add it and mix it in.

Then finally add the milk or water and stir it in until all is combined.

Basis recept cupcakes / Basic recipe cupcakes

How to bake the cupcakes

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

Slide the cupcakes in the oven and bake them for 20 - 25 minutes, allow to cool in the tin.

Decorate the cupcakes when they are completely cooled.

Roll the black fondant icing thinly then cut out circles, using a cutter or a glass.

Stick the circles on the cupcakes with a little edible glue.

Roll the marshmallows pointy on top, in between your hands.

The bigger ones turn out not as well as the mini's do.

Stick them on a second one and draw spooky faces on the ghosts.

Stick the ghosts on the cupcakes how you like them.

You can stick on some orange sprinkles too, if you like.

Done!

Happy Halloween!