

The icing on the cake / The icing on the cake



Boodschappen voor 12 cupcakes of 20 koekjes

240 ml melk, kamertemperatuur

200 gram boter, kamertemperatuur

45 gram bloem

200 gram poedersuiker

1 theelepel vanille extract

Zo maak je icing (of frosting of botercreme)

Doe de melk in een steelpan en klop de bloem er door zodat er geen klontjes zijn.

Zet dan de pan op het vuur, breng het mengsel aan de kook en draai het laag.

Blijf continue roeren zodat het beslag niet aanbrandt of klontert.

Het mengsel wordt langzaam dikker, na +/- 5 minuten is het dik genoeg.

Schep het mengsel in een kom, dek af met plastic folie en laat afkoelen tot kamertemp.

Mix intussen in een andere kom de boter romig op de middelste mixerstand.

Voeg de poedersuiker en het vanille extract toe en blijf mixen.

Als het goed gemixt is doe je het bloemmengsel uit de 1e kom erbij.

Mix alles in 5 minuten op de middelste snelheid weer goed door elkaar.

Dek de kom weer af met het plastic folie en zet 15 minuten in de ijskast om op te stijven.

Als een prikker rechtop blijft staan in je icing heeft het de goede dikte om op te spuiten.

Als de icing nog te dun is doe er dan wat extra poedersuiker bij.

Zo mooi staat het dan, de icing on the cake!

The icing on the cake / The icing on the cake



Shopping list for 12 cupcakes or 20 cookies

240 ml of milk, room temperature	200g butter, room temperature
45g plain flour	200g icing sugar
	1 teaspoon vanilla extract

How to make icing (or frosting or buttercream)

Put the milk in a saucepan and beat the flour through it so that there are no lumps.

Then put the pan on the stove, bring the mixture to a boil and turn it low.

Stir continuously to prevent the batter from burning or clumping.

The mixture slowly thickens, after +/- 5 minutes it is thick enough.

Spoon the mixture into a bowl, cover with plastic wrap and cool to room temperature.

Meanwhile, in another bowl, mix the butter creamy on the middle mixer setting.

Add the powdered sugar and vanilla extract and continue to mix.

When it is mixed well, add the flour mixture from the 1st bowl.

Mix everything together again at medium speed in 5 minutes.

Cover the bowl again with the plastic wrap and refrigerate for 15 minutes to set.

If a skewer stays upright in your icing, it has the right thickness to spray on.

If the icing is still too thin, add some extra powdered sugar.

That's how pretty it looks, the icing on the cake!