

Hanukkah mini-cupcakes / Hanukkah Mini Cupcakes



Boodschappenlijstje voor 24 mini-cupcakes

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

250ml slagroom
2 eetlepels fijne suiker
blauwe sprinkeltjes

Zo maak je vanille minicupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C en schuif 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.

Voeg 1 voor 1 de eieren toe, mix na elk ei en mix dan de vanille door.

Doe het meel er in gedeelten bij en vouw het goed in het botermengsel

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

Het bakken van de cupcakes

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 15 - 20 minuten gaar.

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

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

Terwijl de cupcakes afkoelen klop je de slagroom stijf met 2 eetlepels suiker.

Spuit rozetjes slagroom op de koude cupcakes en strooi er sprinkeltjes over.

Hanukkah mini-cupcakes / Hanukkah Mini Cupcakes



Shopping list for 24 mini-cupcakes

125g caster sugar

125g unsalted butter (room temperature)

1½ free range organic eggs (room temp.)

1 teaspoon vanilla extract

125g self-raising flour, sifted

2 tablespoons milk

250 ml double cream

2 tablespoons caster sugar

blue sprinkles

How to make vanilla/chocolate cupcakes

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

The batter

Put the butter and sugar in a mixing bowl, mix at medium speed until pale and creamy.

Beat 2 eggs, weigh 1½, mix it in and then mix in the vanilla extract.

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

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

How to bake the cupcakes

Place paper cases in a cupcake tin and fill them up to ¾ with batter.

Slide the tray into the oven and bake the mini cupcakes for 15 - 20 minutes, or until cooked.

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

Allow the cupcakes to first cool in the tin, then move onto to a wire rack.

While the cupcakes are cooling, whip the double cream with the sugar until stiff peaks appear.

Pipe rosettes of whipped cream onto the cold cupcakes and scatter sprinkles on top.