

Vrolijk gekleurde verjaardags-cupcakes / Happy Colours Birthday Cupcakes



Boodschappenlijstje voor 12 cupcakes

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

verschillende kleuren rolfondant
fruitlollies (Jumbo)
hartjeslollies (Flying Tiger)
groen lint

Zo maak je vanillecupcakes

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.

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

Doe het gezeefde 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.

De cupcakes bakken

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 in het bakblik afkoelen.

Plak gekleurde fondantcirkels op de cakejes en steek er een lollie in.

Vrolijk gekleurde verjaardags-cupcakes / Happy Colours Birthday Cupcakes



Shopping list for 12 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

various colours fondant icing
fruit lollipops (Jumbo Supermarket)
heart lollipops (Flying Tiger)
green ribbon

How to make vanilla/chocolate 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.

Add the eggs one by one, mix after each egg then mix in the vanilla.

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.

Bake the cupcakes

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

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

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

Allow the cupcakes to cool in the tin.

Stick coloured fondant circles on the cakes and insert a lollipop.