

Basis recept cupcakes / Basic recipe cupcakes



De boodschappen

- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 250 g roomboter (kamertemperatuur)
- 3 vrije uitloopeieren (kamertemperatuur)
- 250 g fijne kristalsuiker
- 4 eetlepels melk
- 1 zakje vanillesuiker

Zo maak je de cupcakes

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

Beslag maken

Doe de boter in een kom en voeg de suiker en vanillesuiker toe.

Mix op de middelste stand boter en suiker door elkaar tot een romig mengsel.

Doe 1 voor 1 de eieren erbij, mix ze door het boter-mengsel.

Zeef het meel er in gedeelten bij en schep het goed door het mengsel

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

Het beslag hoort er nu glad en luchtig uit te zien.

Bak 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 +/- 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.

Als de cupcakes helemaal afgekoeld zijn kun je ze versieren zoals op de foto.

Basis recept cupcakes / Basic recipe cupcakes



Shoppinglist

- 250g self-raising flour
- 250 g butter (room temperature)
- 3 free range eggs (room temperature)
- 250g caster sugar
- 4 tablespoons milk
- 1 sachet vanilla sugar

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 butter in a bowl and add sugar and vanilla sugar.

Mix butter and sugars at medium speed until fluffy.

Add the eggs one by one and mix.

Gradually add the sifted flour and fold it in.

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

The batter should look smooth and fluffy.

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.

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

Allow the cupcakes to cool in the tin.

When completely cooled decorate the cupcakes as in the picture above.