

## Hommel Cupcakes / Bumble Bee Cupcakes



### **Boodschappenlijstje**

125 gram zachte boter  
125 gram gouden rietsuiker  
2 vrije uitloop bio-eieren  
125 gram zelfrijzend bakmeel  
1 theelepel bakpoeder  
1 sinaasappel, alleen rasp  
2 eetlepels melk  
zwarte eetbare viltstift

### **Voor de decoratie**

100 gram witte chocolade  
150 gram zachte boter  
140 gram poedersuiker, gezeefd

### **Voor de bijen**

50 gram geel rolfondant  
25 gram zwart rolfondant  
25 gram wit rolfondant  
een zwarte **eetbare** viltstift

### **Zo maak je Hommel-cupcakes**

#### **Verwarm de oven voor op 180°C / hetelucht 160°C**

Vul een mini cupcakebakblik met 24 kuiltjes met papieren cupcakevormpjes.

Doe de boter in een grote kom, voeg de suiker toe en klop tot het mengsel bleek en luchtig is. Breek de eieren voorzichtig één voor één in de kom en klop goed tussen elke toevoeging. Klop het vanille extract er ook door.

Zeef bakmeel en bakpoeder boven de mengkom en rschep het erdoor met een grote lepel. Voeg de melk toe en r spatel het mengsel voorzichtig glad.

Roer de witte chocoladedruppels erdoor en verdeel het beslag over de cupcakevormpjes.

Zet de cupcake bakvorm in de oven en bak de cupcakejes s in ongeveer 12-15 minuten gaar. Ze moeten goed gerezen, goudbruin zijn en licht veerkrachtig aanvoelen.

Neem de vorm uit de oven en plaats de cakejess op een rooster, om helemaal af te koelen.

#### **Maak intussen de icing**

Hak de witte chocolade in stukjes en doe ze in een hittebestendige kom.

Smelt de chocola au bain marie tot bijna gesmolten; roer en zet opzij om iets af te koelen.

Doe de boter en de poedersuiker in een grote kom en tot het romig, bleek en luchtig is.

Spatel de gesmolten chocolade erdoor.

Plaats een ronde spuitmond in een spuitzak en vul de zak met de icing.

Zodra de cupcakes zijn afgekoeld, spuit je icing op de bovenkant van elke cupcake.

Spuut in een 3 cirkels-beweging zodat het op een bijenkorf lijkt.

## Hommel Cupcakes / Bumble Bee Cupcakes

### **Maak de bijen**

Bestrooi je werkplek met poedersuiker en scheur een stukje vershoudfolie af.  
Kneed en rol het gele fondant tussen je handen in 24 kleine, licht ovale balletjes.

Breek een stukje zwart fondant af en rol het dun uit, snij er dunne reepjes af.  
Plak 2 reepjes zwart om het gele lichaam, zodat je twee streepjes over het geel ziet.

Steek met een rietje witte vleugeltjes uit en plak alles op met een druppel water.  
Teken de ogen op de voorkant van elke bij met de schrijfstift.  
Zet de bijen 10 minuten opzij, dan kan het fondant harden,

**Druk een bijtje op elke bijenkorf op de cupcakejes**

## Hommel Cupcakes / Bumble Bee Cupcakes



### Shopping list for cupcakes

125g unsalted butter, softened  
125g golden caster sugar  
2 free range organic eggs  
125g self-raising flour  
1 teaspoon baking powder  
1 teaspoon vanilla extract  
2 tablespoons milk  
50g white chocolate chips

### For the icing

100g white chocolate  
150g unsalted butter, softened  
140g icing sugar, sifted

### For the bees

100g yellow fondant icing  
50g black fondant icing  
50g white fondant icing  
black or brown writing icing pen

### How to Make Bumble Bee Cupcakes

**Preheat the oven to 180°C, / 160°C Fan**

Fill a 24-hole baking tin with paper cupcake cases.

Put 125g butter into a large bowl, add the caster sugar and beat until pale and fluffy. Carefully crack the eggs into the bowl one at a time and beat well between each addition. Sift over the flour and baking powder and fold it in, using a large metal spoon. Add the milk and carefully fold it into the mixture, until it is smooth. Stir in the white chocolate drops and divide the batter between the cupcake cases.

Place the cupcake tin in the oven and bake the cupcakes for 12-15 minutes. They should be well-risen, golden and lightly springy to the touch. Remove the baking tin from the oven and cool the cakes for 5 minutes in the tin. Then transfer the cakes to a wire rack to cool completely.

### Meanwhile, make the icing

Chop the white chocolate into squares, put in a heat proof bowl. Melt the chocolate au bain marie until just melted; stir and set aside to cool.

Put butter and icing sugar into a large bowl, beat with an electric whisk until pale and fluffy. Fold in the melted chocolate, place a round nozzle on a piping bag and fill it with the icing.

Once the cupcakes are cool, pipe the icing onto the top of each cupcake. Pipe in a swirl of three circles, that makes it look like a beehive.

## Hommel Cupcakes / Bumble Bee Cupcakes

### **For the bees**

Knead and roll yellow fondant into 24 small slightly oval shaped balls between your hands. Also knead and roll out a piece of black fondant thinly and then cut it into thin strips.

Stick 2 strips around each yellow body to make the bee-stripes.

Cut out white wings using a straw and stick them on the body with a drop of water.

Draw eyes on the front of each bee using the black writing icing pen.

Set the bees aside for 10 minutes to allow the icing to set,

**Put a bee on top of each cupcake**