

## Gouden Chinees Nieuwjaar Cupcakes / Golden Chinese New Year Cupcakes



### **Boodschappenlijstje**

250 gram fijne kristalsuiker  
250 gram boter (kamertemperatuur)  
een zakje vanillesuiker  
3 vrije uitloop eieren (kamertemperatuur)  
250 gram zelfrijzend bakmeel  
4 eetlepels melk (kamertemperatuur)  
1/2 theelepel amandelextract

**Optioneel:** Manderijnenlikeur

### **Vulling**

blik loquats in siroop of  
verse) mandarijn-partjes in siroop

### **Oranje botercrème**

200 gram boter  
600 gram poedersuiker  
een zakje vanillesuiker  
60 ml slagroom of melk  
oranje voedingskleurstof

### **Decoratie**

stukje rolfondant  
Chinees muntjes (nep)  
eetbare goudverf  
eetbare goudglitter

### **Zo maak je oranje cupcakes**

#### **Zo maak je de gouden munten**

Rol fondant uit en bestrijk de muntjes dun met olie (dan plakken ze niet aan de fondant).

Druk de Chinese muntjes in de fondant, rol er overheen zodat je het reliëf in de fondant drukt.

Snijdt de vierkante gaten netjes uit de muntafdruk.

Steek cirkels uit rondom de afdruk van de muntjes, een sprinkelsbuisje past precies!

Laat de muntjes minstens een uur harden, verf ze dun met eetbare verf en laat goed drogen.

#### **Zo maak je de cupcakes**

##### **Verwarm de oven voor op 170°C**

Mix de boter, suiker en vanillesuiker romig, voeg 1 voor 1 de eieren toe en blijf goed mixen.

Zeef het meel, voeg het in drie delen toe en vouw het in. Voeg de melk en het kleurtje toe.

Schep de papieren vormpjes in het bakblik tot 2/3 vol en bak de cupcakes 15 - 20 minuten.

## Gouden Chinees Nieuwjaar Cupcakes / Golden Chinese New Year Cupcakes

Laat de cupcakes in het bakblik afkoelen.

Steek uit de afgekoelde cupcakes een gaatje en vul het met Loquats, vers of uit blik.

**Loquats smaken als een kruising van perzik & mango met een vleugje citrus. Hoe meer kleur ze hebben hoe zoeter ze smaken. Een lekker fris, exotisch smaakje!**

**Voor mini-monstertjes kun je de cupcakes ook met (verse) mandarijn-partjes vullen**

### **Zo maak je botercrème**

Mix de boter met de gezeefde poedersuiker romig, eerst op de laagste stand dan hoog.

Als het mengsel romig is klopt je de melk, de vanillesuiker en het kleurtje erdoor.

Vul een spuitzak met botercrème en spuit een grote toef op de cupcakes.

Druk er voorzichtig een muntje boven op en bestrooi de cupcakes met goudglitter.

**Gong Xi Fa Cai! Voorspoedig Nieuwjaar!**

## Gouden Chinees Nieuwjaar Cupcakes / Golden Chinese New Year Cupcakes



### Shopping list

250g caster sugar  
250g softened butter (room temperature)  
a sachet vanilla sugar  
3 free range eggs (room temperature)  
250g self raising flour  
4 tablespoons milk (room temperature)  
1/2 teaspoon almond extract

**Optional:** Mandarin liqueur

### Stuffing

canned loquats in syrup **or**  
(fresh) mandarin segments or in syrup

### orange buttercream

200g butter  
600g icing sugar  
60ml double cream or milk  
a sachet vanilla sugar  
orange food colouring

### Decoration

piece of white fondant icing  
Chinese coins (fake)  
edible gold paint  
edible gold glitter

### How to make orange cupcakes

#### Make the gold coins first

Roll out fondant and brush the coins thinly with oil (then they won't stick to the fondant).

Press the Chinese coins into the fondant, roll over them so that you press the relief into the fondant.

Neatly cut the square holes out of the coin print.

Cut out circles around the coin print, a sprinkler tube will fit just right!

Let the coins harden for at least an hour, paint them thinly gold and let them dry completely.

#### How to make the cupcakes

##### Preheat the oven to 170°C

Mix the butter, sugar and vanilla sugar until creamy, add the eggs 1 by 1 and keep mixing. Sift the flour, add it in three parts and fold in. Add the milk and food color.

## Gouden Chinees Nieuwjaar Cupcakes / Golden Chinese New Year Cupcakes

Place the paper cups into the baking tin, fill to 2/3 and bake the cupcakes for 15 - 20 minutes.

Let the cupcakes cool in the tin.

Poke a hole in the cooled cupcakes and fill with loquats, fresh or canned.

**Loquats taste like a cross between peach & mango with a hint of citrus.**

**The more colour they have, the sweeter they taste, a lovely fresh, exotic taste!**

**For mini monsters you can also fill the cupcakes with (fresh) mandarin segments**

### **How to make the buttercream**

Mix the butter with the sieved icing sugar until creamy, first on the low speed and then on high.

When the mixture is creamy, beat in the milk, vanilla sugar and food coloring.

Fill a piping bag with buttercream and pipe a large dollop on the cupcakes.

Gently press a coin on top and sprinkle the cupcakes with golden glitter.

**Gong Xi Fa Cai! Happy Lunar New Year!**