

Palmpasen mini-cupcakes / Palm Sunday Mini Cupcakes



Boodschappenlijstje voor 24 mini-cupcakes

125 gram fijne kristalsuiker

125 gram boter (kamertemperatuur)

1½ vrije uitloop bio-ei (kamertemperatuur)

1 theelepel vanille extract

125 gram zelfrijzend bakmeel, gezeefd

2 eetlepels melk

rolfondant, geel

rolfondant, diverse kleuren

Zo maak je palmpasen mini-cupcakes

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

Maak 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 het ei toe, mix het in en mix dan de vanille er 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.

Zo bak je 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.

Versier de cupcakes

Rol geel fondant dun uit, steek er cirkels uit en plak ze op de cupcakes.

Maak palmpasen-stokken van rolfondant door wit fondant tussen je handen in slangen te rollen.

Versier de Palmpasen stokken met 'brood'haantjes en dunne strookjes gekleurd fondant.

Palmpasen mini-cupcakes / Palm Sunday Mini 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
175g self-raising flour, sifted
3 tablespoons milk

To decorate

Fondant icing, yellow
Fondant icing, various colours

How to make the mini cupcakes

Preheat the oven to 170°C and place a wire rack in the middle of the oven.

Make 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 egg and mix, then mix in the vanilla extract as well.

Gradually add the 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 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 first cool in the tin, then move them to a wire rack.

Decorate the cupcakes

Roll the yellow fondant thinly, cut out circles and stick them on the cupcakes.

Make Easter Sunday sticks by rolling fondant between your hands into snakes.

Decorate the Palm Sunday sticks with little 'bread'roosters and thin strips of coloured fondant.