

WK 2014 cupcakes / World Cup 2014 cupcakes



De boodschappen

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

Decoratie

- gekleurd rolfondant

Zo maak je vanille cupcakes

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

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

Mix op de middelste stand de boter en suiker door elkaar tot het een luchtige massa is.

Voeg 1 voor 1 de eieren toe en mix. Zeef het bakmeel in beetjes erbij en mix.

Doe de melk erbij en mix alles een nog een minuut. Het beslag hoort er nu glad en luchtig uit te zien.

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 - 25 minuten gaar.

Prik een satéstokje in het midden van de cupcake om te zien of ze droog&gaar zijn van binnen.

Doe de oven pas open als de cupcakes bijna klaar zijn anders kunnen ze inzakken!

Laat de cupcakes eerst in het bakblik afkoelen, dan pas op het rooster.

Als de cupcakes helemaal afgekoeld zijn kun je ze versieren.

Vandaag maken we er Wereld Kampioenschap cupcakes van. Voor bij 1e Nederlandse wedstrijd van dit toernooi. Nu maar hopen dat Nederland wint!



Steek met een glas oranje cirkels uit voor alle cupcakes.

Cupcake I tekst

Steek cijfers en letters uit en druk alles op de cupcake.

Cupcake II Nederlands hart

Rol drie stukjes fondant uit, snij ze recht af & druk ze tegen elkaar. Steek er een rood-wit-blauw hartje uit. Kleef de hartjes met een druppel water op de cupcakes.

Cupcake III Braziliaanse vlag.

Snij uit groen fondant een rechthoek, uit geel een schuine drop.

Steek een cirkeltje uit met een pen dop. Nu nog een wit bannertje en stippen.

Cupcake IV

Rol een stukje zwart rolfondant dun uit en snij met een scherp mesje de top van een hart.

Snij de manen, uitlopend in een stevige kin.

Druk de leeuwenkop op de cupcakes met een druppel water.

Snij alle kleine onderdelen uit zoals de ogen, muil en wenkbrauwen en plak ze vast met water.

Veel plezier met de wedstrijd vanavond!

WK 2014 cupcakes / World Cup 2014 cupcakes



Shoppinglist

- 250g self-raising flour
- 250g caster sugar
- 250 g butter (room temperature)
- 4 tablespoons milk (room temp.)
- 3 free range eggs (room temp.)
- 7g vanilla sugar

Decoration

different colours fondant icing

Here is how you make vanilla cupcakes

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

Place the butter in a bowl, add the sugar and the vanilla sugar.

Whisk the butter and sugar until it is fluffy on medium speed .

Add the eggs one by one and beat. Gradually sift the flour in and beat it.

Add the milk and beat the batter for one more minute.

The batter should look smooth and fluffy now.

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

Slide the cupcakes in the oven and bake them for 20 - 25 minutes.

Push a skewer into a cupcake to see if the cupcakes are dry and cooked inside.

Only open the oven door when the cupcakes are almost ready or they may collapse!

Let the cupcakes cool in the tin first, then on a wire rack.

When the cupcakes have cooled completely you can decorate them.

Today we make World Cup 2014 cupcakes. For the Dutch it is the 1st match of this tournament. Let's hope that the Netherlands will win!



Press out orange circles with a glass for all cupcakes.

Cupcake I - Dutch text

Cut out numbers and letters, press them on the cupcake.

Cupcake II - A Dutch heart

Roll out 3 pieces of fondant, red, white and blue, cut them straight and press them together.

Cut out a red-white-blue heart and stick the hearts with a drop of water on the cupcakes..

Cupcake III - The Dutch Lion

Roll a piece black fondant thin and cut a heart line on top with a sharp knife.

Then cut the manes, ending in a firm chin. Stick the lions head with a drop of water on the cupcakes.

Cut out all the small parts like eyes, maw and eyebrows. Use some water to stick it all on the cupcakes.

Cupcake IV - The Brazilian flag

Cut a green fondant rectangle, a yellow diamond and a little blue circle.

Cut a white banner and roll tiny balls and stick every part onto the cupcakes.

Have fun with the match tonight!