

Geestige cupcakes voor Halloween / Ghostly cupcakes for Halloween



De boodschappen voor de cupcakes

140 gram boter (kamertemperatuur)
250 gram fijne suiker
2 vrije uitloop eieren (losgeklopt)
1 zakje vanillesuiker
150 gram bloem
75 gram zelfrijzend bakmeel
1 theelepel bicarbonaat soda (bakpoeder)
50 gram cacao
200 ml karnemelk

en voor de meringue spookjes

2 vrije uitloop eiwitten
125 gram suiker
1/2 citroen
tubetje wit glazuur
hagelslag
klein blikje mandarijntjes op sap
1/4 l slagroom

Geestige cupcakes voor Halloween / Ghostly cupcakes for Halloween

Eerst maken we de spookjes

Wrijf de binnenkant van een grote kom met de halve citroen vetvrij.

Klop de eiwitten met de suiker stijf en vul een spuitzak.

Maak op een vel bakpapier torentjes met een puntje eraan.

Spuut de merengue op bakpapier, trek de spuitzak weg zodat je een puntje krijgt, dit vraagt even oefenen.

Zet de spoken in het midden van de oven en bak ze droog in +/- 1 uur.

Haal de spoken op tijd uit de oven, ze mogen niet kleuren!

Met een kwastje zet je een minuscuul beetje kant&klaar glazuur op het spook.

Druk twee hagelslag-oogjes een beetje schuin in het glazuur.

Maak lekker veel spookjes dan kies je de best gelukke uit :D

dan maken we de chocolade cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C en zet 12 papieren vormpjes in het cupcake bakblik.

Mix boter en suiker romig en mix de losgeklopte eieren er in gedeelten bij.

Zeef de bloem, bakmeel, bakpoeder en vanillesuiker samen in een andere kom.

Roer alles even goed door elkaar. Zeef de cacao erbij en weer alles goed door elkaar roeren.

Voeg om&om beetje karnemelk/beetje meelmix toe.

Schep het steeds door elkaar tot het één beslag is.

Vul de cupcake-vormpjes voor 2/3 met beslag.

Bak de cupcakes in 25-30minuten gaar.

Laat de cupcakes in het blik op een rooster afkoelen.

Combineer de cupcakes met de spoken

Schep met een theelepel een gat in de cupcakes en vul het met uitgelekte mandarijntjes.

Klop de slagroom stijf, spuit cirkels op de cupcakes en druk er een spookje op.

Deze spookjes zijn gewoon om op te eten!

Geestige cupcakes voor Halloween / Ghostly cupcakes for Halloween



Shopping list for chocolate cupcakes

140 g of butter (room temperature)
250 g caster sugar
2 free range eggs (beaten)
1 sachet of vanilla sugar
150 g flour
75 g self-raising flour
1 teaspoon bicarbonate of soda
50 g of cocoa
200 ml buttermilk

and for the meringue ghosts

2 free range egg whites
125 g of sugar
1/2 a lemon
a tube of white icing
chocolate sprinkles
small can of mandarin parts in juice
1/4 l whipped cream

Geestige cupcakes voor Halloween / Ghostly cupcakes for Halloween

First we make ghosts

Rub the inside of a bowl with half the lemon to degrease it.
Beat the egg whites with the sugar until stiff and fill a piping bag.
Pipe little pointy towers on a sheet of baking parchment.
Pull the piping bag away so you get a tip, it requires some practice.
Put the ghosts in the middle of the oven and bake them dry in +/- 1 hour.
Remove the ghosts from the oven in time, they should not color!
Brush a tiny bit of icing on the ghost to stick the eyes on.
Press two chocolate sprinkle eyes onto the frosting, at a slight angle.

Make a lot of ghosts so you can choose the best ones for your cupcakes :D

Then we make the chocolate cupcakes

Preheat the oven to 180°C and put 12 paper cupcake cases in a cupcake tin.
Mix butter and sugar then mix the beaten eggs in also.
Sift flour, self raising flour, baking powder and vanilla sugar in a separate bowl.
Stir the mixture until combined. Sift and stir the cocoa in as well.
Add alternately a little buttermilk, a little flour to the mixture.
Keep stirring until all is well combined.
Fill the cupcake cases for 2/3 with batter.
Bake the cupcakes for 25-30 minutes.
Let the cupcakes cool in the tin on a wire rack.

Finally combine the cupcakes with the ghosts

Spoon a hole in the cupcakes with a teaspoon.
Fill the hole with drained, tinned mandarins.
Whip the cream and pipe circles of cream on the cupcakes.
Push a little ghost on top of each cupcake.

These ghosts look good enough to eat!