

Oranje Berencupcakes / Orange Bear cupcakes



De boodschappen

250 gram fijne kristalsuiker
1 zakje vanillesuiker
250 gram boter, kamertemperatuur
3 vrije uitloop eieren (kamertemperatuur)
250 gram zelfrijzend bakmeel
4 eetlepels melk (kamertemperatuur)

voor decoratie

oranje, geel en zwart marsepein
rood, wit, blauw marsepein
tubetje kant&klaar icing
1/8 l slagroom
1 zakje klopfix
oranje suikerhageltjes

Zo maak je Oranje Berencupcakes

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

Doe de boter in de kom en voeg suiker en vanillesuiker toe, mix tot het luchtig is.
Voeg 1 voor 1 de eieren toe en blijf mixen. Zeef zelfrijzend bakmeel erbij in 2 delen en mix.
Doe de melk erbij en mix je alles een nog een minuutje door elkaar.
Zet papieren vormpjes in het bakblik en schep ze tot 2/3 vol met beslag.
Zet je bakblik in de oven en bak de cupcakes in 20 - 25 minuten gaar.
Laat de cupcakes in het bakblik op een rooster afkoelen.

Oranje Berencupcakes / Orange Bear cupcakes

Decoreer de cupcakes

Maak een gat in de cupcakes en vul het gat met slagroom.

Strijk ook wat slagroom op de cakejes en steek uit oranje marsepein een cirkel.

Rol van geel marsepein een balletje, druk het plat dan is het een berenhoofd.

Rol twee kleine, dikke cilindertjes, ook geel. Buig de cilindertjes rond, de oren.

Rol een klein geel balletje en druk het plat, de neus van Beer.

Snij een strookje oranje marsepein af, snij het rond aan de uiteinden.

Snij het strookje zo dat het op een zonnebril lijkt.

Plak zwarte glazen op de zonnebril en druk de bril op het berenhoofd.

Snij smalle strookjes rood, wit, blauw marsepein en maak een strikje voor op het oor van Beer.

Spuut icing in het midden van je cupcake en plak het berenhoofd in het midden op de cupcake.

Plak de bril, neus, oren en het strikje op met icing en plak wat oranje muisjes langs de rand.

Lekker, veel plezier op Koningsdag!

Oranje Berencupcakes / Orange Bear cupcakes



Shopping list

250g caster sugar
1 sachet of vanilla sugar
250g butter, room temperature
3 free range eggs, room temperature
250g self raising flour
4 tablespoons of milk

to decorate

orange, yellow, black marzipan
red, white, blue marzipan
ready made icing
1/8 l of double cream
1 sachet of Klop-fix
orange sugar sprinkles

How to make Orange Bear Cupcakes

Preheat the oven to 170°C and place the baking tray in the middle of the oven.

Put the butter, sugar and vanilla sugar in a big bowl and mix it until it is fluffy.

Mix in the eggs one by one. Mix in the sieved flour in three parts until well combined.

Pour in the milk and mix a minute more.

Place paper cases in a muffin tin then fill them to 2/3 with the batter.

Put the baking tin in the oven and bake the cakes in 20 - 25 minutes cooked.

Allow the cupcakes to cool completely in the tin on a wire rack.

Oranje Berencupcakes / Orange Bear cupcakes

How to decorate the cupcakes.

Make a hole in the cupcakes then fill it with cream.

Spread a thin layer of whipped cream on the cupcakes.

Cut circles from orange marzipan.

Roll a ball of yellow marzipan and press it flat to make it look like a bears head.

Roll two small, plump yellow cylinders and bend them round, like bears ears.

Roll a little round yellow ball, press it into a nose.

Cut a strip of orange marzipan and cut it in the shape of sun glasses.

Press black glasses on the shades and press them on Bear's head.

Cut strips of red, white & blue, shape them into bow.

Pipe icing on the orange marzipan circles on the cupcakes and press Bear's head on top.

Use icing to stick on the glasses, nose, ears and the bow and stick on some orange sprinkles.

Delicious! Have fun on King's Day!