

## Aardbeien shortcake cupcakes / Strawberry Shortcake Cupcakes



### Boodschappenlijst

#### Cupcakes

12 ronde koekjes  
12 kleine aardbeien, zonder kroontjes  
110 gram zachte boter  
110 gram fijne suiker  
2 vrije uitloop bio-eieren  
1 theelepeltje vanille extract  
110 gram zelfrijzend bakmeel

#### Aardbeienijs-boter crème

175 gram zachte boter  
350 gram poedersuiker  
100 gram aardbeienijs, gesmolten

#### Decoratie

wat aardbeien, gehalveerd

**optioneel:** slagroom, 2 eetlepels suiker en sprinkels

### Zo maak je 12 Aardbeien Shortcake Cupcakes

#### Zo maak je aardbeienijs-boter crème

Klop de boter met een mixer tot het bleek en romig is.

Zeef de poedersuiker erbij en roer het met een lepel door elkaar en klop het met de mixer licht en luchtig.

Voeg het ijs toe en klop tot het net gemengd is, zet de boter crème minimaal 1 uur in de ijskast.

Klop de gekoelde crème luchtig en schep het in een spuitzak met een stervormig mondstuk van 1 cm.

Zet de boter crème terug in de koelkast, terwijl je de cupcakes gaat bakken.

### Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht en zet 12 cupcakevormpjes in het blik

#### Zo maak je de cupcakes

Leg een koekje in elk vormpje en leg er een heel aardbeitje op, met de punt naar boven.

Doe boter en suiker in een mixerkom en klop tot het licht en luchtig is.

## Aardbeien shortcake cupcakes / Strawberry Shortcake Cupcakes

Voeg één voor één de eieren toe, mix goed na elke toevoeging en klop het vanille extract er door.

Voeg de bloem in 2 gedeelten toe en vouw het in tot je een glad beslag hebt.

Verdeel het beslag over de vormpjes en zorg ervoor dat elke aardbei volledig bedekt is.

Tik met de bakplaat op je werkblad om het beslag glad te maken.

Bak de cupcakes 15 - 20 minuten of tot ze goudbruin zijn.

Neem de cupcakes uit de oven en laat ze 10 minuten in de vorm staan en dan op een rooster afkoelen.

**Spuut de botercrème op de aardbeien-cupcakes en druk er halve aardbeien in.**

## Aardbeien shortcake cupcakes / Strawberry Shortcake Cupcakes



### Shopping list

#### Cupcakes

12 round vanilla sandwich biscuits  
12 medium strawberries, hulled  
110g soft butter  
110g caster sugar  
2 free-range organic eggs  
1 teaspoon vanilla extract  
110g self-raising flour, sifted

#### Strawberry ice-cream buttercream

175g softened butter  
350g icing sugar  
100g strawberry ice cream, melted

#### Decorate

some strawberries, halved

**optional:** double cream, 2 tablespoons sugar and sprinkles

### How to make 12 Strawberry Shortcake Cupcakes

#### How to make Strawberry Ice Cream Buttercream

Whisk the butter with an electric hand whisk until pale and creamy.  
Sift in the icing sugar and stir with a spoon to roughly combine.  
Beat with an electric whisk until light and fluffy, add the ice cream and whisk until just combined.  
Place it in the fridge for at least 1 hour.

Whisk the chilled icing until fluffy then transfer to a piping bag fitted with a 1cm star nozzle.  
Put it back in the fridge while you get on with the baking.

#### Preheat the oven to 180°C / 160°C Fan and line a 12-hole muffin tray with cupcake cases

#### How to make the cupcakes

Add a biscuit to the base of each case, then top that with a small whole strawberry, pointy bit facing up.

Place the butter and sugar into a mixing bowl and beat together until light and fluffy.  
Add the eggs one at a time, mixing well after each one, then add the vanilla extract.  
Put in the flour in 2 parts and fold it in until you have a smooth batter.

## Aardbeien shortcake cupcakes / Strawberry Shortcake Cupcakes

Divide the batter between the 12 cases, making sure that each strawberry is completely covered. Tap the tray on the work surface to level off the batter and bake for 15 minutes, until they are golden. Take out of the oven and leave in the tin for 10 minutes before transferring them to a cooling rack.

**Pipe buttercream on top of the shortcake cupcakes, then push in a halved strawberry.**