

De mooiste Eenhoorn Cupcakes / Most beautiful Unicorn Cupcakes



Boodschappenlijst voor 12 cupcakes

Cupcakes

200 gram gezouten boter, kamertemperatuur
200 gram fijne suiker
4 grote scharreleieren, lichtgeklopt
1.5 eetlepel vanille-extract
200 gram zelfrijzend bakmeel
100 gram veelkleurige sprinkels

Decoratie

50 gram poedersuiker
50 gram maizena
wit, zwart, roze rolfondant
eetbare glitterpoeder
roze en blauwe eetbare kleurstof
50 gram sprinkels

Voor de botercrème

375 gram gezouten boter, op kamertemperatuur
750g poedersuiker
1.5 eetlepel vanille-extract

Zo maak je Chris Murphy's Unicorn Cupcakes, maak de decoraties een dag eerder!

Maak de decoraties

Kneed de fondant door elkaar en kleur de helft daarvan met roze voedingskleurstof.
Rol op een met het maizena mengsel bestoven oppervlak zowel de roze als de witte fondant uit.
Snij binnen- en buitenoor vormen uit zoals op de foto te zien is.
Gebruik een druppel water om het roze binnenoorgedeelte op het witte buitenoor te plakken.

Gebruik stukjes roze fondant om de hoorns te maken.
Rol een balletje roze fondant ter grootte van een walnoot.
Rol het in een dunne buisvorm met taps toelopende uiteinden.
Buig de buis in het midden om de uiteinden bij elkaar te brengen.
Draai de uiteinden om elkaar heen om een spiraal te maken, bestuif de hoorns met glitterpoeder.
Laat de oren en hoorns een nachtje in de ijskast harden.

De mooiste Eenhoorn Cupcakes / Most beautiful Unicorn Cupcakes

Dag 2

Verwarm de oven voor op 170°C /150°C hetelucht, zet 12 papieren vormpjes in een cupecakeblik

Maak de cupcakes

Klop de boter en suiker samen op hoge snelheid tot het mengsel bleek en luchtig is.

Zet de mixer op lage snelheid en voeg de eieren in kleine beetjes toe.

Mix op hoge snelheid na elke toevoeging.

Voeg de vanille en de helft van de bloem toe, meng tot gecombineerd.

Voeg de rest van de bloem toe en mix tot je een glad cakebeslag hebt.

Voeg de gekleurde sprinkels toe en spatel ze door het beslag.

Verdeel het cakebeslag met een ijsschep of twee lepels over de 12 muffinvormpjes.

Bak ze 20-25 minuten, keer de bakplaat na 17 minuten om zodat de cupcakes gelijkmatig kleuren.

Neem de cupcakes uit het blik zodra ze uit de oven komen.

Laat ze afkoelen op een rooster terwijl je de botercrème maakt.

Maak de botercrème koepel

Pak de elektrische handmixer en doe de gezouten boter in gelijke stukjes in een kom.

Zeef de poedersuiker erbij in de kom en mix het mengsel op lage snelheid tot gecombineerd.

Klop vervolgens een paar minuten op hoge snelheid tot het mengsel bleek en luchtig is.

Voeg het vanille-extract toe en klop nog even door om te combineren.

Schep op elke cupcake een flinke lepel botercrème.

Strijk de botercrème glad met een paletmes om een koepel te maken.

Zet de resterende botercrème opzij.

Meng de poedersuiker en de maizena in een kom.

Dip je handpalmen in het maïzenamengsel en gebruik ze om de cupcake-koepels glad te strijken.

Herhaal dit voor alle 12 cupcakes en zet ze in de ijskast tot morgen.

Zo maak je de cupcakes af

Voeg een vleugje roze toe aan de helft van de botercrème, roer tot je de gewenste kleur hebt.

Kleur de andere helft van de botercrème op dezelfde manier lichtblauw.

Plaats een stervormig mondje op de spuitzak en spuit rozetjes op het 'voorhoofd' van de cupcakes.

Versier ze met de hoorn, de oren en strooi er sprinkels over.

Plak de ogen van rolfondat op, zoals je in de foto kan zien.

Je Eenhoorn-cupcakes zijn klaar!

De mooiste Eenhoorn Cupcakes / Most beautiful Unicorn Cupcakes



Shopping list

For the cupcakes

200g salted butter, room temperature
200g caster sugar
4 large free-range eggs, lightly beaten
1.5 tablespoon vanilla extract
200g self-raising flour
100g multi-coloured sprinkles

To decorate

50g icing sugar
50g cornflour
375g white fondant icing + some black & pink edible glitter powder
2 dashes pink and blue food colouring
50g sprinkles

For the buttercream

375g salted butter, at room temperature
750g icing sugar
1.5 tablespoon vanilla extract

How to make Chris Murphy's Unicorn Cupcakes, make the decorations a day early! make the decorations

Knead the fondant together and color half of it with pink food coloring.

Roll out both the pink and white fondant on a surface covered with the cornflour mixture.

Cut out inner and outer ear shapes as shown in the photo.

Use a drop of water to stick the pink inner ear part to the white outer ear.

Use pieces of pink fondant to make the horns.

Roll a ball of pink fondant the size of a walnut, roll it into a thin tube shape with tapered ends.

Bend the tube in the middle to bring the ends together.

Twist the ends together to make a spiral, dust the horns with glitter powder.

Let the inner and outer ears and horns harden in the refrigerator overnight.

De mooiste Eenhoorn Cupcakes / Most beautiful Unicorn Cupcakes

Day 2

Preheat the oven to 170°C/150°C Fan, line a 12 hole cupcake tray with 12 paper cases.

How to make the cupcakes

Beat the butter and sugar together on a high speed until pale and fluffy.

Turn the mixer to low speed and add the eggs bit by bit, mixing on high speed after each addition.

Add the vanilla, then add half of the flour, mix until combined.

Add the rest of the flour and mix until you have a smooth cake batter.

Add the sprinkles and fold them through with a spatula.

Divide the cake batter between the 12 muffin cases using an ice cream scoop or two spoons.

Bake for 20-25 minutes, turning after 17 minutes so they colour evenly.

Remove the cupcakes from the tin once they are out of the oven.

Leave to cool on a wire rack while you make the butter cream.

Make the butter cream dome

Place the butter in the bowl of an electric mixer.

Sift the icing sugar on top, bring the mixture together at a low speed.

Then beat at high speed for a few minutes until the mixture is pale and fluffy.

Add the vanilla extract and beat to combine.

Put a generous spoon of butter cream on each cupcake.

Smooth around with a small palette knife to make a dome, set aside the remaining butter cream.

Mix the icing sugar and cornflour together in a bowl.

Dust your palm with the cornflour mixture and use your hands to smoothen the cupcake domes.

Repeat this for all the cupcakes.

Add a dash of pink to half the remaining butter cream, mix until you have the desired colour.

Colour the other half blue in the same way.

Fit the piping bag with the star nozzle and pipe swirls on the 'forehead' of a cupcake.

Decorate the cupcakes with the horn and the ears, then scatter on the sprinkles.

Stick on the eyes as shown in the picture, using rolled fondant icing.

Your Unicorn cupcakes are ready to serve!