

Spinnen cupcakes/ Spider cupcakes



Wat heb je nodig?

- de cupcakes van het basis-recept
- zwart marsepein & rolfondant
- lichtblauw rolfondant
- tubetje wit kant&klaar glazuur
- eetbaar glitterpoeder
- kleine, gele strooisel-balletjes

Fondant, glazuur en glitter maken deze spinnenwebben zo schitterend.

Zo maak je ze:

Rol een stukje rolfondant dun uit, steek er een cirkel uit en plak hem met een drup water op de cupcake.

Maak een spinnenweb door op de cirkel een plus te trekken met wit glazuur.

Zet met de tube glazuur door de plus een X, van rand tot rand.

Verbindt de punten met elkaar door een lichtgebogen streepje

Doe binnenin het web nog een keer hetzelfde maar dan kleiner. (zie foto)

Strijk met een penseel eetbare glitter op het web.

Rol kleine en iets grotere balletjes van zwart marsepein voor de spin.

Druk kop en lijf aan elkaar, eventueel met een druppel water.

Rol een lange dunne cylinder, dit worden de spinnenpoten.

Snij de cylinder in vier stukken, druk de stukjes tegen elkaar, rol de eindjespuntig.

Druk de lijven op de poten en plak de spinnen op de webben.

Buig de pootjes als echte spinnenpoten.

Zoek gele bolletjes als ogen uit het strooisel, met de mespunt druk je de ogen aan.

Druk uit zwart rolfondant of marsepein klimop blaadjes in 3 maten.

Plak de blaadjes met een druppel water overlappend vast op de rand. Laat ze er afhangen.

Druk de spinnenwebben met wat water op de klimopblaadjes op de cupcakes.

Wel jammer dat er geen zwarte cupcake vormpjes te vinden waren in Rotterdam!

Spinnen cupcakes/ Spider cupcakes

Maak 12 heerlijke vanille cupcakes met dit basisrecept

De boodschappen

250 g roomboter (kamertemperatuur)
250 g fijne kristalsuiker
250 g zelfrijzend bakmeel
60 ml melk (kamertemperatuur)
4 eieren (kamertemperatuur)
1 zakje vanillesuiker

Materiaal

een grote kom
een mixer met beslaghaken
papieren cupcake vormpjes
een cupcake bakblik
twee eetlepels

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

Beslag maken

1. Doe de boter in de kom en voeg de suiker en vanillesuiker toe.
2. Mix (middenstand) boter en suiker tot een luchtige massa.
3. Voeg nu 1 voor 1 de eieren toe en blijf goed mixen.
4. Zeef nu nu beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel erbij en blijf mixen.
5. Voeg de melk toe en mix alles een nog een minuutje door elkaar

Bakken

1. Doe in een bakblik voor cupcakes de papieren bakvormpjes
2. Schep de vormpjes tot 2/3 vol met beslag
3. Schuif het bakblik in de oven en bak de cupcakes in 20/25 minuten gaar en laat de cupcakes in het bakblik afkoelen

Als de cupcakes helemaal afgekoeld zijn kun je ze decoreren.

TIPS!

Doe de ovendeur pas open als de cupcakes klaar zijn anders kunnen ze inzakken.

Prik een stokje middenin een cupcake om te checken of ze gaar zijn.

Spinnen cupcakes/ Spider cupcakes



What do you need?

- vanilla cupcakes (basic recipe)
- black marzipan and fondant
- light blue fondant
- ready made icing
- edible glitter powder
- yellow sprinkles

Fondant frosting and edible glitter make these cobwebs so gorgeous.

How to make them:

Roll a piece of fondant out thinly, cut out a circle and glue it with a drop of water on the cupcake.

Make a spider web by drawing a cross on the circle with white frosting.

Then make an X over the cross with the ready made frosting, from edge to edge.

Connect the points to each other by slightly curved lines.

Put inside the web the same connection again but smaller (see the picture).

Brush edible glitter on the web.

Roll a small and a slightly larger ball of black marzipan for the spiders head and body.

Stick the head on the body with a drop of water.

Roll a long thin cylinder, this will become the spider legs.

Cut the cylinder into four pieces, press the pieces together, roll them a little pointy.

Press the spider bodies on the legs and stick the spiders on their webs.
Bend the legs like those of real spiders.

Use yellow sprinkles for the eyes and press them on the spiders head.

Cut out of black fondant or marzipan ivy leaves in three sizes.

Stick the leaves with a drop of water onto the cupcake edge, a bit overlapping.

Press the cobwebs with some water on the ivy leaves on the cupcakes.

A pity that there are no black cupcake cases to be found in Rotterdam!

Spinnen cupcakes/ Spider cupcakes

Make 12 delicious vanilla cupcakes with this basic recipe!

The groceries

- 250 g butter (room temperature)
- 250g caster sugar
- 250g self-raising flour
- 60 ml milk (room temperature)
- 4 eggs (room temperature)
- 1 bag of vanilla sugar

Material

- A large bowl
- Mixer with dough hooks
- Paper cupcake cases
- A metal cupcake tin
- Two tablespoons

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

To make the batter

1. Put the butter in the bowl and add the sugar and vanilla sugar.
2. Mix butter and sugar fluffy on medium speed.
3. Add the eggs one at a time and continue to mix well.
4. Sift little by little the self raising flour in and continue to mix it.
5. Add the milk and mix everything together for a minute.

The baking

1. Place paper cases in a baking tin for cupcakes.
2. Spoon the muffin cases 2/3 full with batter.
3. place the cupcake tin in the oven and bake the cupcakes in 20/25 minutes.
4. Let the cupcakes cool in the pan'

When the cupcakes are completely cooled, you can decorate them.

TIPS!

Only open the oven door when the cupcakes are nearly ready or they may collapse.

Poke a stick in the middle of a cupcake to check if they are done.