

## Basisrecept vanille cupcakes / Basic recipe vanilla cupcakes



### De boodschappen

- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- 125 gram roomboter (kamertemperatuur)
- 2 vrije uitloop eieren (kamertemperatuur)
- 125 gram fijne kristalsuiker
- 2 eetlepels melk (kamertemperatuur)
- 1 zakje vanillesuiker
- ananasjam, marsepein, rood en oranje, zilver parels, eetbare verf en glitter, goud

### Zo maak je 8 cupcakes

Verwarm de oven voor op 175°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

Doe de boter in een kom en voeg suiker en vanillesuiker toe.

Mix op de middelste stand boter en suiker door elkaar tot een romige mengsel.

Doe 1 voor 1 de eieren erbij en mix ze door het botermengsel.

Zeef het bakmeel er in gedeelten bij en mix het ook goed door.

Voeg tot slot de melk toe en mix alles een nog een minuutje.

Zet papieren vormpjes in een cupcake bakblik en schep ze 3/4 vol met beslag.

Schuif het bakblik in de oven en bak de cupcakes in +/- 15 minuten gaar.

Prik een satéstokje in het midden van de cupcake, als het schoon blijft zijn ze klaar.

Laat de cupcakes in het bakblik afkoelen.

Maak gaatjes in de cupcakes en vul ze met jam, versier ze met marsepein en goud.

**Pas als de cupcakes helemaal afgekoeld zijn kun je ze versieren.**

## Basisrecept vanille cupcakes / Basic recipe vanilla cupcakes



### Shoppinglist

- 125g self-raising flour
- 125g butter (room temperature)
- 2 free range eggs (room temp.)
- 125g caster sugar
- 2 tablespoons milk (room temp.)
- 1 sachet vanilla sugar
- pineapple jam, marzipan, red & orange, silver pearls an edible paint & glitter, gold

### How to make 8 cupcakes

Preheat the oven to 170 ° C and place a wire rack in the middle of the oven.

Place the butter in a bowl and add sugar and vanilla sugar.

Mix butter and sugars at medium speed until fluffy.

Add the eggs one by one and mix.

Gradually add the sifted flour and keep mixing.

Add the milk as well and mix one more minute.

The batter should look smooth and fluffy.

Place paper cases in a cupcake tin and fill them 3/4 with batter.

Slide the cupcakes into the oven and bake them for 15 minutes.

Stick a skewer into the cupcake, if it comes out clean the cakes are cooked.

Allow the cupcakes to cool in the tin.

Make holes in the cupcakes and fill with jam, decorate with marzipan and gold.

**Decorate the cupcakes only once completely cooled.**