

Oudejaars cupcakes / New Year's Eve cupcakes



De boodschappen

220 g fijne kristalsuiker
220 g roomboter, kamertemperatuur
1 zakje vanillesuiker
3 vrije uitloop eieren, kamertemperatuur
220 g zelfrijzend bakmeel
4 eetlepels melk

Decoratie

verschillende pastel-kleuren rolfondant
wit rolfondant
zwart rolfondant
zwarte eetbare viltstift
poedersuiker, om te strooien

Zo maak je Oudejaarscupcakes

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

Beslag maken

Doe boter, suiker en vanillesuiker in een kom, mix op de middelste stand tot het romig is.
Mix er 1 voor 1 de eieren door en zeef het meel er in gedeelten bij en vouw het er in.
Voeg tot slot de melk toe en roer alles een nog even snel door elkaar.

Bak de cupcakes

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 +/- 20 minuten gaar.

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

Laat de cupcakes eert in het bakblik afkoelen, dan op een rooster.

Als de cupcakes helemaal afgekoeld zijn kun je ze versieren.

Druk cirkels uit gekleurd rolfondant en plak ze met wat water op de cupcakes.

Druk kleinere cirkels uit wit rolfondant en plak ze met wat water op gekleurde cirkels

Snij uit zwart de grote en een kleine wijzers en plak ze op.

Schrijf met een eetbare zwarte viltstift de cijfers en streepjes op de klokken.

Gelukkig nieuwjaar!

Oudejaars cupcakes / New Year's Eve cupcakes



Shopping list

220g caster sugar
220g butter, room temperature
1 sachet vanilla sugar
3 free range eggs, room temperature
220g self-raising flour
4 tablespoons milk

Decoration

various pastel colours of fondant icing
white fondant icing
black fondant icing
black edible writing pen
icing sugar to sprinkle on your workspace

How to make New Years Eve cupcakes

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

The batter

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 fold it in, add the milk as well then stir until combined.

Bake the cupcakes

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

Slide the cupcakes in the oven and bake them for 20 - 25 minutes.

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

When completely cooled you can decorate the cupcakes.

Cut circles of coloured fondant icing then paste them with a drop of water on the cupcakes.

Cut out white fondant circles, stick them on the coloured circles .

Cut big and little hands out of black fondant icing and stick them on the white circles.

Write numbers and little stripes on the clocks using the edible writing pen.

Happy New Year!