

Marvel helden cupcakes / Marvel Heroes cupcakes



De boodschappen voor 12 cupcakes

250 g boter (kamertemperatuur)
250 g fijne kristalsuiker
1 zakje vanillesuiker
3 vrije uitloop eieren (kamertemperatuur)
4 eetlepels melk
250 g zelfrijzend bakmeel
gekleurde cupcake-vormpjes

De decoratie

poedersuiker om te strooien
diverse kleuren rolfondant
zwarte eetbare inkt pen
lolliestokjes
Geprinte marvel helden PDF
schaar & plakband

Zo maak je de cupcakes

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

Het beslag

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

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

Doe 1 voor 1 de eieren erbij, mix ze door het boter-mengsel.

Zeef het meel er in gedeelten bij en schep het goed door het mengsel

Voeg tot slot de melk toe en roer alles een nog even snel door elkaar.

Het bakken van 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 stokje schoon blijft zijn ze klaar.

Laat de cupcakes in het bakblik op een rooster afkoelen.

Als de cupcakes helemaal afgekoeld zijn kun je ze decoreren. Je kunt de decoraties al tijdens het afkoelen maken maar plak ze pas op als de cupcakes echt koel zijn!

Marvel helden cupcakes / Marvel Heroes cupcakes

Tips voor het decoreren met rolfondant:

- Kneedt voor je gaat uitrollen het rolfondant eerst even goed door.
- Het uitrollen van fondant doe je op een met poedersuiker bestoven werkvlak, dan plakt het fondant niet aan de ondergrond.
- Wrijf korrelige randjes glad met je vingers, als je geen uitstekers gebruikt.
- Er is eetbare lijm te koop, dat werkt prima. Maar als je de onderkant van het fondant dun met water bestrijkt smelt de poedersuiker en plakt het net zo goed.
- Weet dat rolfondant net als klei is, je kunt er van alles van boetseren.

Veel plezier!

Zo maak je de fondant-decoraties

Bestuif je werkplek met poedersuiker en kneedt de rolfondant zacht en soepel.

Rol dan de fondant dun uit met een stokje, een fles of een deegroller.

Steek cirkels uit het rolfondant en plak ze op de cupcakes met wat water.

Maak sommige fondant-decoraties met de hand

Captain America; steek ook twee kleinere cirkels uit en plak er een uitgestoken ster op.

Thor: Kneed zwart en wit tot grijs. Rol een balletje en druk het plat en rol de steel voor de hamer van Thor

Superman: Snij zijn logo-vorm uit geel en uit rood, snij uit rood het binnendeel zodat je een bies hebt. Steek een rode S uit en plak alles op met water.

De Hulk: Kneed een balletje groen fondant, druk plat en druk er met een stokje de vingers in.

Spiderman: Trek met een eetbare stift eerst een horizontale en dan een verticale streep op de cirkel (+), trek daar dan twee diagonale stепен (X) door en verbindt de lijnen met 3 boogjes per punt, nu heb je een spinnenweb gemaakt.

Batman: Teken een vleermuis op papier en hem knip uit. Snij de vleermuis na uit rolfondant en plak hem op de cupcake-cirkel met wat water.

Nu kan het feestje beginnen, veel plezier met de cupcakes!

Marvel helden cupcakes / Marvel Heroes cupcakes



Shopping list for 12 cupcakes

250g butter (room temperature)
250g fine sugar
1 sachet vanilla sugar
3 free range eggs (room temperature)
4 tablespoons of milk
250g self-raising flour

Decoration

icing sugar to dust the workspace
various colours fondant icing
black edible marker
lollie sticks
Printed PDF of the Marvel Heroes
scissors & adhesive tape

How to make the 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 and stir it in until all is 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.

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

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

When the cupcakes are completely cool you can decorate them. You can make the decorations while you wait for the cupcakes to cool but only stick them on when they have completely cooled!

Marvel helden cupcakes / Marvel Heroes cupcakes

Tips for decorating with fondant icing

Knead the fondant really well before you start to roll it out.

You roll out the fondant on a work surface dusted with powdered sugar, then the fondant does not stick to the worksurface.

Smoothen grainy edges with your fingers, if you do not use cutters.

There is edible for sale, which works great. But if you thinly cover the bottom of the fondant icing with water, the powdered sugar will melt and the icing sticks just as well.

Know that fondant icing works just like clay, you can model anything you like with it.

Have lots of fun!

How to make the fondant icing decorations

Dust your worksurface with powdered sugar and knead the roll fondant soft and supple.

Then roll the fondant thinly with a stick, a bottle or a rolling pin.

Cut circles out of the fondant and stick them on the cupcakes with some water.

Make some fondant decorations by hand

Captain America: cut out two smaller fondant circles and a star, stick all on the cupcake.

Thor: Knead black and white into gray. Roll a ball and press it flat then roll the handle for Thor's hammer from a small piece of brown fondant.

Superman: Cut out his logo form from yellow and from red, cut from red the inner part so that you have a border. Stick out a red S and stick everything on with drops of water.

The Hulk: Knead a ball of green fondant, press flat and push fingers into it using a lollie stick.

Spiderman: With an edible marker, first draw a horizontal line and then a vertical line on the circle (+), then cross two diagonal lines on it (X) then connect the lines with 3 arcs in each point and you have made a spider web.

Batman: Draw a bat on paper and cut it out. Trace the bat with a knife on the fondant icing and cut it out. Then stick it on the cupcake circle with some water.

Now your party can begin, have fun with the cupcakes!

