

## Paascupcakes / Easter chick cupcakes



### **De boodschappen**

- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 250 g fijne kristalsuiker
- 250 g roomboter (kamertemperatuur)
- 4 eetlepels melk (kamertemperatuur )
- 3 eieren (kamertemperatuur)
- 1 zakje vanillesuiker

**Een simpel recept dat niet kan mislukken** voor heerlijke vanille cupcakes.

### **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 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.

Het beslag hoort er nu glad en luchtig uit te zien.

### **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 schoon blijft zijn ze klaar.

Laat de cupcakes in het bakblik afkoelen.

**Als de cupcakes helemaal afgekoeld zijn kun je ze versieren.**

## Paascupcakes / Easter chick cupcakes



### De boodschappen

- 150 gram boter (kamertemperatuur)
- 250 gram poedersuiker
- 10 ml melk of water (heet)
- Geel, oranje en zwart marsepein

### Zo maak je vanille-botercreme

Verhit de melk en zeef de poedersuiker erbij.

Blijf roeren met de garde, het papje moet dikte hebben.

Mix de vanille en het suikerpapje door de boter.

Mix eerst langzaam, dan op de hoogste stand tot de suiker is opgenomen.

Klop de vanille botercreme tot het weer glad en romig is.

Trek er dan huishoudfolie over en zet de icing in de ijskast.

### Zo maak je de kuikens

Rol geel marsepein uit tot 1cm dikte.

Druk er met een glas rondjes uit.

Snij uit oranje een driehoekje, het snaveltje.

Rol twee zwarte oogjes tussen je handen.

Plak snavel en oogjes met een druppel water vast.

Spuut botercreme op de cupcakes en leg het kuiken er op.

**Vrolijk pasen!**

## Paascupcakes / Easter chick cupcakes



### Shoppinglist

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

**A simple and foolproof recipe** to make plain delicious vanilla cupcakes!

### 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 keep mixing.

Add the milk as well and mix one more minute.

The batter should look smooth and fluffy.

#### 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.

**Decorate the cupcakes once completely cooled.**

## Paascupcakes / Easter chick cupcakes



### **The groceries**

150 grams of butter (room temperature)

250g icing sugar

10 ml milk or water (hot)

Yellow, orange and black marzipan

### **How to make vanilla butter cream**

Heat the milk and add the sieved icing sugar.

Keep stirring with the whisk, the mixture should have thickness like a paste.

Mix the vanilla and the sugar paste into the butter.

Mix slowly at first, then at the highest setting until the sugar has dissolved.

Beat until the butter cream is smooth and creamy again.

Then cover the bowl with cling film and put the icing in the refrigerator.

### **How to make the chicks**

Roll out yellow marzipan to a thickness of 1cm.

Cut out circles using a glass.

Cut out an orange triangle, the beak.

Roll two black eyes between your hands.

Stick eyes and beak on with a drop water.

Pipe butter cream onto the cupcakes and place the chick on top.

**Happy Easter!**