

Suikerfeest mini-cupcakes / Eid al Fitr Mini Cupcakes



Boodschappenlijstje voor 24 mini-cupcakes

125 gram fijne kristalsuiker
125 gram boter (kamertemperatuur)
1½ vrije uitloop bio-ei (kamertemperatuur)
1 theelepel vanille extract
125 gram zelfrijzend bakmeel, gezeefd
2 eetlepels melk

250ml slagroom
2 eetlepels fijne suiker
rolfondant, paars & geel
eetbaregoud glitter

Zo maak je vanille minicupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

Het beslag

Doe de boter en de suiker in een grote kom.

Mix op de middelste stand boter en suiker door elkaar tot het romig is.

Voeg 1 voor 1 de eieren toe, mix na elk ei en mix dan de vanille door.

Doe het meel er in gedeelten bij en vouw het goed in het botermengsel

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 15 - 20 minuten gaar.

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

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

Terwijl de cupcakes afkoelen klop je de slagroom stijf.

Steek cirkels uit paars fondant en de maan en sterren uit geel.

Plak de fondantcirkels op de cupcakes en spuit er rozetjes slagroom op.

Steek een maan en ster in de slagroom op elke mini-cupcake.

Suikerfeest mini-cupcakes / Eid al Fitr Mini Cupcakes



Shopping list for 12 cupcakes

125g caster sugar

125g unsalted butter (room temperature)

2 free range organic eggs (room temp.)

1 teaspoon vanilla essence

175g self-raising flour, sifted

3 tablespoons milk

250ml double cream

2 tablespoons caster sugar

fondant icing, purple & yellow

edible golden glitter

How to make vanilla/chocolate cupcakes

Preheat the oven to 180°C and place a wire rack in the middle of the oven.

The batter

Place the butter and the sugar in a large bowl.

Mix the butter and sugar at medium speed until well combined and creamy.

Add the eggs one by one, mix after each egg then mix in the vanilla.

Gradually add the flour and fold it into the butter mixture.

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 tray into the oven and bake mini cupcakes for 15 -20 minutes until cooked.

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

Allow the cupcakes to first cool in the tin, then move them to a wire rack.

While the cupcakes are cooling, whip the double cream with the sugar until stiff peaks appear.

Cut circles out of purple fondant and the moon and stars from yellow.

Stick the fondant circles on the cupcakes and pipe rosettes of whipped cream on top.

Stick a moon and star into the whipped cream on each mini-cupcake.