

Fairy cakes voor mama / Fairy cakes for Mum



De boodschappen

125 gram fijne kristalsuiker
125 gram zachte boter
2 vrije uitloop bio-eieren
1 theelepel vanille extract
125 gram zelfrijzend bakmeel
2 eetlepels melk

Glazuur en decoratie

150 gram poedersuiker
2 druppels citroensap
2 - 3 eetlepels water
piepklein drupje rode voedingskleurstof
rolfondant, in pastelkleuren
eetbare glitter

Zo maak je fairycakes

Verwarm de oven voor op 180°C

Klop boter en suiker romig en klop dan 1 voor 1 de eieren en de vanille erdoor.
Zeef het meel er bij, vouw het vlug in en voeg dan de melk toe en schep er snel door.
Zet de vormpjes in een cupcake bakvorm.
Schep deeg in de vormpjes met een ijsschep, dan heb je steeds dezelfde hoeveelheid.
Bak de cakejes in 15 -20 minuten goudbruin en gaar.
Laat ze 5 minuten in het bakblik staan en laat ze helemaal afkoelen op een rooster.

Zo maak je glazuur

Zeef de poedersuiker in een kom en roer er citroensap, water en kleurstof door.
Schep het glazuur met een lepel over de cakejes en laat het drogen.
Steek vlinders uit rolfondant, strooi er glitter op en plak ze op op de Fairy cakes.

Fairy cakes voor mama / Fairy cakes for Mum



Shopping list

125g fine granulated sugar
125g soft butter
2 free-range organic eggs,
1 teaspoon vanilla extract
125 grams self-raising flour
2 tablespoons milk

Icing and decoration

150 grams of powdered sugar
2 drops of lemon juice
2 - 3 tablespoons of water
a tiny drop of red food coloring
fondant icing, in pastel colours
edible glitter

How to make fairy cakes

Preheat the oven to 180°C

Beat the butter and sugar until creamy, beat in the eggs one by one and then the vanilla.

Sift the flour, fold it in quickly and then add the milk and stir it in.

Place paper cases in a cupcake baking tin.

Scoop dough into the cases with an ice cream scoop, so you always have the same amount.

Bake the cupcakes in 15-20 minutes until golden and cooked.

Allow to cool in the tin for 5 minutes then place on a wire rack to cool completely.

How to make the icing

Sift icing sugar into a bowl, add the lemon drops, water and food colour, stir until combined.

Spoon icing over the fairy cakes, allow the it to set. Roll the fondant thinly.

Cut out butterflies, sprinkle with glitter and stick the butterflies on the Fairy cakes.