

Carnaval's mini-cupcakes / Mini Carnival's Cupcakes



Boodschappenlijstje voor 24 mini-cupcakes

125 gram fijne kristalsuiker	250 ml slagroom
125 gram boter (kamertemperatuur)	2 eetlepels fijne suiker
1 vrije uitloop bio-ei (kamertemperatuur)	rol fondant, in diverse kleuren
1 theelepel vanille extract	confetti sprinkels
125 gram zelfrijzend bakmeel, gezeefd	
2 eetlepels melk	

Zo maak je mini-cupcakes voor Carnaval

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

Zo maak je Mini Carnival's cupcakes

Doe de boter en de suiker in een grote kom en mix het samen romig.

Voeg het ei en de vanille er aan toe en mix het er door.

Zeef het meel er in gedeelten bij en vouw het in het botermengsel

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

Zet papieren vormpjes in een cupcake bakblik en schep ze 3/4 vol met beslag.

Schuif het bakblik in de oven en bak de cupcakejes in 15 - 20 minuten goudbruin.

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.

Klop de slagroom stijf, laat het in de ijskast opstijven en spuit rozetten op de cupcakes.

fondant dun uit, snij het in lange strookjes en rol ze om een eetstokje.

Schuif de serpentina's voorzichtig van het stokje en laat ze hard worden.

Dat kan wel tot de avond duren, je kunt ze ook een nacht laten harden.

Steek serpentina's in de rozetten op de cupcakes en strooi er confetti om heen

Carnaval's mini-cupcakes / Mini Carnival's Cupcakes



Shopping list for 24 mini cupcakes

125g caster sugar
125g unsalted butter (room temperature)
1 free range organic eggs (room temp.)
1 teaspoon vanilla essence
125g self-raising flour, sifted
2 tablespoons milk

To decorate

250 ml double cream
2 tablespoons caster sugar
fondant icing, in various colours
confetti sprinkles

How to make the mini cupcakes

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

How to make mini-cupcakes for Carnival

Place the butter and the sugar in a large bowl and mix it until well combined and creamy.
Add the egg and the vanilla extract and mix it in.

Gradually sift the flour into the bowl and fold it into the butter mixture.
Fold in the milk as well until all is well combined.

Place paper cases in a cupcake tin and fill them up to 3/4 with batter.
Slide the tray into the oven and bake mini cupcakes for 15 -20 minutes, until golden brown.

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.

Whip the cream until stiff peaks appear, let set in the fridge and pipe rosettes on the cupcakes.

Roll out the fondant thinly, cut it into long strips and roll them around a chopstick.

Carefully slide the streamers off the stick and let the icing harden.

This can take until the evening, you can also let them harden overnight.

Stick streamers in the rosettes on the cupcakes, sprinkle confetti around them