

Winter (peperkoek) cupcakes / Winter (Gingerbread) cupcakes



Boodschappenlijstje voor 18 cupcakes

140 gram ongezouten boter
200 gram gouden basterdsuiker
60 gram stroop en 60 gram ahorn siroop
2 vrije-uitloopeieren, plus 2 dooiers
300 gram patent bloem
3½ theelepels bakpoeder
3peperkoek-kruiden
snuf zout
240 ml warme melk

1 recept Zwitserse botercrème

100 gram rolfondant, bruin

Roer een dik glazuur van

100 gram poedersuiker
6 druppels citroensap
theelepels water

Je hebt ook nodig

mini koekemantjes uitsteker
een spuitzak

Zo maak je winter (peperkoek) cupcakes

Verwarm de oven voor op 190°C / 170°C Hetelucht

Zet 18 papieren vormpjes in een cupcake-bakblik.

Klop de boter en de basterdsuiker samen in de mixer tot het romig is.
Klop de stroop, siroop, eieren + dooiers erdoor tot alles goed gemengd is.

Zeef de bloem met bakpoeder, zout en peperkoekkruiden in een kom en roer het door elkaar.
Voeg de helft van het bloemmengsel toe aan het botermengsel.
Spatel er de helft van de warme melk door. Herhaal dit.
Spatel het restje bloem erdoor, dan de rest van de melk en klop tot alles goed gemengd is.

Schenk het mengsel in de cupcake-vormpjes en bak de cupcakes in +/- 25 minuten gaar.
(of tot ze goed gerezen zijn en licht stevig aanvoelen).
Laat de cupcakes in de bakvorm afkoelen en zet de vorm op een rooster

Steek mini-koekemantjes uit fondant, versier ze met glazuur op en laat het glazuur drogen.
Spuit rozetten van vanille botercrème op de cupcakes met een spuitzak.

Druk de koekemantjes lichtjes op de rozetten

Winter (peperkoek) cupcakes / Winter (Gingerbread) cupcakes



Shopping list for 18 cupcakes

140g soft, unsalted butter
200g soft golden sugar
60g black treacle and 60g maple syrup
2 free-range organic eggs and 2 egg yolks
300g plain flour
2 teaspoons baking powder
3½ teaspoons gingerbread spices
a dash of salt
240ml milk, warmed

1 recipe Suisse butter cream

100g fondant icing, brown

Stir a thick glaze of

100g icing sugar
6 drops of lemon juice
teaspoons of water

You also need

a mini gingerbread man cutter
a piping bag

How to make Winter (gingerbread) cupcakes

Preheat the oven to 190°C / 170°C Fan - Line a tin with 15 paper cases

Beat the butter and sugar together in a bowl until light and creamy.
Beat in the treacle, syrup, eggs and egg yolks until well combined.

Sift the flour, baking powder, salt and gingerbread spices in a bowl and stir to combine.
Add half of the flour mixture to the butter mixture and fold it in.
Then fold in half of the warm milk.
Repeat it with the remaining flour mixture and milk and fold it in until well combined.

Spoon the batter into the cupcake cases and bake the cakes for +/- 25 minutes,
(or until well risen and lightly firm to the touch).
Allow the cupcakes to cool in the tin and set the tin aside on a cooling rack.

Cut out gingerbread men, decorate them with icing using a piping bag and let it set.
Pipe rosettes of vanilla buttercream on top of the cupcakes.

Winter (peperkoek) cupcakes / Winter (Gingerbread) cupcakes

Press the mini gingerbread men lightly on top of the buttercream