

Basis vanille en chocolade cupcakes / Basic vanilla and chocolate cupcakes



De boodschappen

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

alles op kamertemperatuur

Halloween cupcakes voor de kleintjes, ze zijn griezelig lekker! Bak hiervoor de cupcakes met ons basisrecept. Ze hebben een vanille- en chocoladesmaak en zonder vulling vindt ieder kind ze lekker. De marsepein kun je - indien nodig - gemakkelijk verwijderen.

Zo maak je 12 cupcakes

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

Doe de boter in een kom en voeg de suiker en vanillesuiker er aan toe.

Mix op de middelste stand de boter en suiker door elkaar tot het een luchtige massa is.

Voeg 1 voor 1 de eieren toe en mix ze door het botermengsel.

Zeef het bakmeel er in beetje bij en vouw het in het beslag.

Doe de melk erbij en vouw het ook in het beslag.

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

Als je 6 vanille / 6 chocolade cupcakes wil bakken:

Verdeel het deeg over twee kommen en maak een chocoladepasta door 2 theelepels cacao door 15 ml water te roeren. Roer de paste in een helft van het beslag.

Zet papieren vormpjes in een cupcake bakblik en schep ze met een ijsschep 2/3 vol beslag.

Schuif het bakblik in de oven en bak de cupcakes in 20 - 25 minuten gaar.

Prik een satéstokje in het midden van de cupcake om te zien of ze droog&gaar zijn van binnen.

Doe de ovendeur pas open als de cupcakes bijna klaar zijn anders kunnen ze inzakken!

Laat de cupcakes in het bakblik afkoelen.

Als de cupcakes helemaal afgekoeld zijn kun je ze versieren voor Halloween.

Basis vanille en chocolade cupcakes / Basic vanilla and chocolate cupcakes



De boodschappen voor de decoratie

- oranje, groen en zwart marsepein
- zakje dropveters
- klein blokje chocolade
- confetti sprinkels

Zo maak je pompoenen en spinnen op de cupcakes

Begin met het Kneden van de oranje en de zwarte marsepein en rol het dun uit.

Steek er met een glas rondjes uit, druk ze op de cakejes en wrijf de randen glad.

Pompoenen

Duw met twee vingers een puntje aan de bovenkant van de marsepeincirkel (het steeltje) en maak er groeven in.

Rol een kleine groene cylinder tussen je handen en draai de marsepein om een satéprikker.

Druk het kringeltje bovenop de pompoen. Geef de pompoenen gezichtjes naar je eigen idee.

Smelt een klein blokje chocola en verf met een fijn penseeltje het steeltje bruin.

Spinnen

Knip stukjes dropveter en steek aan beide kanten 4 poten in de cupcake (diep insteken!).

Leg de uitgestoken zwarte marsepein cirkels op de cakejes en druk ze aan.

Kleef de gele confetti-oogjes met een druppel water op de kop van de spinnen.

Happy Halloween!

Basis vanille en chocolade cupcakes / Basic vanilla and chocolate cupcakes



Shoppinglist

- 250g self-raising flour
- 250g caster sugar
- 250 g butter
- 4 tablespoons milk
- 3 free range eggs
- 1 sachet vanilla sugar

all ingredients room temperature

Halloween cupcakes for little ones, they're eerily tasty! Bake for a Halloween treat the cupcakes from our basic recipe. They have a vanilla and chocolate flavour and without filling every child likes them. The marzipan can be easily removed, if necessary.

How to make 12 cupcakes

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

Place the butter in a big bowl and add the sugar and the vanilla sugar.

Mix the butter and sugar at medium speed until it is combined and fluffy.

Add the eggs one by one and mix them in.

Sift the flour and gradually fold it in.

Finally add the milk and fold it in as well.

The batter should look smooth and fluffy now.

If you bake 6 vanilla / 6 chocolate cupcakes:

Divide the dough into two bowls and make a chocolate paste by stirring 2 teaspoons of cocoa into 15 ml water. Fold the chocolate paste into one half of the batter.

Place paper cases in a cupcake pan and fill them to 2/3 with batter with an ice cream scoop.

Slide the cupcakes into the oven and bake them for 20 - 25 minutes.

Push a skewer into a cupcake, see if it comes out clean then the cake is cooked.

Only open the oven door when the cupcakes are almost ready or they may collapse!

Let the cupcakes cool in the tin.

When the cupcakes have cooled completely you can decorate them for Halloween.

Basis vanille en chocolade cupcakes / Basic vanilla and chocolate cupcakes



Shopping list for the decorations

- orange, green en black marzipan
- bag of liquorice laces
- little piece of chocolate
- confetti sprinkles, yellow or red

How to turn your cupcakes into pumpkins and spiders

Start by kneading a piece of orange and a piece of black marzipan and roll it thinly.

Cut out circles using a glass, press the circles on to the cupcakes and rub the edges smooth.

Pumpkins

Push with two fingers a point at the top of the marzipan circles (the stems) and make grooves in the pumpkins.

Roll small green marzipan cylinders between your hands and twist the cylinders around a skewer.

Press the little twisters on top of the pumpkin. Give the pumpkins faces to your own idea.

Melt the small piece of chocolate and using a fine brush paint the stalks brown.

Spiders

Cut pieces of licorice lace and insert them 4 legs on each side of the cupcake. (Push deep!)

Put the black marzipan cylinders on top of the cakes and press them on.

Stick the yellow confetti eyes with a drop water on the head of the spider.

Happy Halloween!