

Tijgercupcakes / Tiger Cupcakes



Boodschappenlijstje voor 6 cupcakes

125 gram fijne kristalsuiker

125 gram boter (kamertemperatuur)

2 klein vrije uitloop bio-eieren (kamertemperatuur)

1 theelepel vanille extract

125 gram zelfrijzend bakmeel, gezeefd

2 eetlepels melk

rolfondant, oranje, beige en zwart

een beetje water

Zo maak je Tijgercupcakes

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.

Rol oranje fondant, steek er cirkels en oren uit en plak ze met een drup water op de cupcakes.

Rol beige en snij er ovalen uit, snij zwarte tijgerstrepen, ogen en neus uit en plak alles op de cirkels.

Tijgercupcakes / Tiger Cupcakes



Shopping list for 6 cupcakes

125g caster sugar

125g unsalted butter (room temperature)

2 small free range organic eggs (room temp.)

1 teaspoon vanilla extract

125g self-raising flour, sifted

2 tablespoons milk

fondant icing, orange, beige and black

a little water

How to make Tiger cupcakes

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

Make 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 cool in the tin first and then on a wire rack.

Roll orange fondant, cut out circles and ears, stick both on top of the cupcakes.

Roll out beige and cut ovals, cut out black tiger stripes, eyes and nose and stick it all on.