

## Vlinder feeëncakejes / Butterfly Fairy Cakes



### **Vlinder feeëncakejes**

100 gram zachte boter  
100 gram fijne suiker  
100 gram zelfrijzend bakmeel  
2 grote vrije uitloop bio-eieren  
1 theelepel bakpoeder

### **Voor de vulling**

3 eetlepels sinaasappelcurd

### **Voor de icing**

100 gram gezeefde poedersuiker + optioneel extra  
50 gram zachte boter  
1 theelepel vanille extract

### **Zo maak je de Vlinder Feeëncakejes**

Verwarm de oven voor op 180°C

Doe alle cake-ingredienten in een grote kom en klop ze in 2-3 minuten tot een glad beslag.

Vul elk papieren vormpje tot  $\frac{3}{4}$  met het cakebeslag.

Bak de cakejes ongeveer 15 - 20 minuten of tot ze gerezen en goudbruin zijn.

Laat ze eerst +/- 10 minuten in het bakblik afkoelen.

Til de cakejes dan uit de bakvorm en laat ze verder afkoelen op een rooster.

Snij een schijfje van de bovenkant van elk cakeje en maak een kleine inkeping in de randen.

Snij de schijfjes doormidden en schep een theelepel sinaasappel-curd op elk cakeje.

### **Zo maak je de boter crème**

Mix de boter, vanille en gezeefde poedersuiker samen tot een gladde boter crème.

Spruit een toefje boter crème op de sinaasappelcurd.

Steek twee halve schijfjes cake in de boter crème, zodat ze op vlindervleugels lijken.

Bestrooi de cakejes eventueel met poedersuiker om ze af te maken.

## Vlinder feeëncakejes / Butterfly Fairy Cakes



### **Fairy Cakes**

100g soft butter  
100g caster sugar  
100g self-raising flour  
2 large free-range organic eggs  
1 teaspoon baking powder

### **For the filling**

3 tablespoons orange curd

### **For the icing**

100g sifted icing sugar + optional extra  
50g soft butter  
1 teaspoon vanilla extract

### **How to make the Butterfly Fairy Cakes**

Preheat the oven to 180°C

Put all the cake ingredients into a large mixing bowl and mix well for 2-3 minutes until smooth.

Fill each paper case up to  $\frac{3}{4}$  with the cake batter.

Bake for about 15 - 20 minutes or until the cakes are risen and golden-brown.

First cool the cakes in the tin for +/- 10 minutes.

Then lift the cakes out of the baking tin and cool them completely on a wire rack.

Cut a disc from the top of each cake, make a little gap in the edge and cut the slices in half.

Spread a teaspoon of orange curd on each cake.

### **To make the icing**

Beat the butter, vanilla and the sifted icing sugar together until a smooth butter cream.

Pipe or spoon a swirl of butter cream on top of the orange curd on each cake.

Stick two half cake discs on top of each Fairy Cake to resemble butterfly wings.

Dust the cakes optional with icing sugar, to finish.