

Pinkstercupcakes / Vanilla Cupcakes



Boodschappenlijstje voor 8 cupcakes

125 gram fijne kristalsuiker
125 gram boter (kamertemperatuur)
2 vrije uitloop bio-eieren (kamertemperatuur)
1 theelepel vanille extract
125 gram zelfrijzend bakmeel
2 eetlepels melk

poedersuiker, om te bestrooien
wit rolfondant
rolfondant in pastelkleuren
eetbare viltstift, zwart
250 ml slagroom
2 eetlepels fijne suiker

Zo maak je vanille cupcakes

Verwarm de oven voor op 175°C en plaats het rooster in het midden van de oven

Zo maak je het beslag

Doe de boter en suiker in een grote kom.

Mix op de middelste stand boter en suiker door elkaar tot het romig is, +/- 5 minuten.

Voeg 1 voor 1 de eieren toe, mix na elk ei en mix dan de vanille er door.

Spatel het meel in gedeelten door het botermengsel

Voeg tot slot de melk toe en vouw alles nog even snel in elkaar.

Zo bak je 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 +/- 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, daarna op een rooster.

Pinkstercupcakes / Vanilla Cupcakes

Versier de cupcakes

Strooi poedersuiker op je werkplek en rol het fondant dun uit.

Steek cirkels en figuurtjes uit het fondant en plak de cirkels op de cakes met een drupje water.

Klop de slagroom stijf, spuit rozetten op de fondant cirkels en steek de figuurtjes er in.

Pinkstercupcakes / Vanilla Cupcakes



Shopping list for 8 cupcakes

125g caster sugar

125g unsalted butter (room temperature)

2 free range organic eggs (room temperature)

1 teaspoon vanilla extract

125g self-raising flour

2 tablespoons milk

icing sugar, to dust

white fondant icing

fondant icing in pastel colours

an edible marker, black

250 ml double cream

2 tablespoons caster sugar

How to make vanilla cupcakes

Preheat the oven to 175°C and slide the wire rack in the middle of the oven

How to make the batter

Place the butter and sugar in a large bowl.

Mix butter and sugar at medium speed until well combined and creamy, +/- 5 minutes.

Add the eggs one by one, mixing after each egg, then mix in the vanilla.

Gradually add the flour and fold it into the butter mixture by hand.

Add the milk as well and fold it in briefly, until all is combined.

How to bake the cupcakes

Place paper cases in a cupcake tin and fill them up to 3/4 with batter.

Slide the tray into the oven and bake the cupcakes for +/- 20 minutes until cooked.

Stick a skewer into the middle of a cupcake, if it comes out clean the cupcakes are cooked.

First let the cupcakes cool in the tin, then let them cool completely on a wire rack.

Pinkstercupcakes / Vanilla Cupcakes

Decorate the cupcakes

Sprinkle icing sugar on your work surface and roll out the fondant thinly.

Cut circles and figures from the fondant and stick the circles on the cakes with a drop of water.

Beat the whipped cream until stiff, pipe rosettes on the fondant circles and insert the figures.