



EENVOUDIG CUPCAKE RECEPT

Cupcakes

Een eenvoudig recept om u op weg te helpen.

Wat heb je nodig om 12 cupcakes te maken?

- 125 gram boter
- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- 125 gram witte basterdsuiker
- 2 eieren
- 1/2 pakje vanillesuiker (meer vanillesuiker mag ook!)
- 2 á 3 eetlepels melk

Voor de topping

- 250 gram poedersuiker
- 250 gram zachte boter, op kamertemperatuur
- 2 eetlepels heet water
- 1 theelepel vanille extract

Hoe maak je cupcakes?

- Verwarm de oven alvast voor op 180 á 200°C.
- Doe alles behalve de melk in een kom en meng dit door elkaar.
- Voeg tijdens het mengen/mixen de melk toe.
- Zet 12 papieren vormpjes klaar en verdeel het beslag evenredig over de vormpjes.
- Bak de cupcakes 15 tot 20 minuten, totdat ze lichtbruin zijn.
- Daarna kan je ze eventueel met glazuur afmaken of roomboter afwerken.

Topping

- Doe de zachte boter (niet smelten, maar op kamertemperatuur) in een kom en mix tot een luchtige smeuijge massa.
- Voeg dan langzaam de poedersuiker toe en mix door tot een mooie crème. Hoe langer je blijft mixen hoe beter de delen in elkaar op gaan, de textuur en de kleur veranderen!
- Voeg als laatste het hete water en de vanille toe.
- Je kan deze boter crème kleuren met een drupje kleurstof. Voeg enkele druppels toe tot de gewenste kleur is bereikt.