

Fairy cakes / Fairy cakes



De boodschappen

250 gram fijne kristalsuiker
250 gram zachte boter
3 vrije uitloop eieren, losgeklopt
1 theelepel vanille extract
250 gram zelfrijzend bakmeel
4 eetlepels melk

Glazuur en decoratie

150 gram poedersuiker
2 druppels citroensap
2 - 3 eetlepels water
piepklein drupje rode voedingskleurstof
hartjes en sprinkels

Zo maak je fairycakes

Verwarm de oven voor op 175°C

Klop de boter en suiker romig en klop dan de losgeklopte eieren en de vanille erdoor.
Zeef het meel er in gedeelten bij, klop snel door en voeg dan de melk toe en klop snel door.
Zet papieren vormpjes in een cupcake bakvorm.
Schep deeg in de bakvormpjes met een ijsschep, dan heb je steeds dezelfde hoeveelheid.
Bak de cakejes in 15 -20 minuten goudbruin en gaar.
Laat ze 10 minuten in het bakblik afkoelen en zet ze dan op een rek.

Zo maak je glazuur

Zeef de poedersuiker in een kom en roer er citroensap, water en kleurstof door.
Schep glazuur met een lepel over de cakejes en strijk het uit met de bolle kant.
Druk hartjes, strooisel en/of kleine aardbeitjes in het natte glazuur.
Laat het glazuur op de Fairy cakes drogen.

Fairy cakes / Fairy cakes



Shopping list

250 grams of fine granulated sugar
250 grams of soft butter
3 free-range eggs, beaten
1 teaspoon vanilla extract
250 grams self-rising flour
4 tablespoons milk

Icing and decoration

150 grams of powdered sugar
2 drops of lemon juice
2 - 3 tablespoons of water
a tiny drop of red food coloring
hearts and sprinkles

How to make fairy cakes

Preheat the oven to 175°C

Beat the butter and sugar until creamy and then beat in the beaten eggs and the vanilla.

Sift the flour in parts, beat quickly and then add the milk and beat quickly.

Put paper tins in a cupcake baking tin.

Spoon dough into the baking tins with an ice cream scoop, so you always have the same amount.

Bake the cupcakes in 15-20 minutes until golden and done.

Let them cool in the baking tin for 10 minutes and then place them on a rack.

How to make the icing

Sift the powdered sugar in a bowl and stir in lemon juice, water and food coloring.

Spread the icing over the cupcakes with a spoon, using the rounded side of the spoon.

Press hearts, sprinkles and / or small strawberries into the wet glaze.

Allow the icing on the Fairy cakes to set.