

Spinnen cupcakes / Spider Cupcakes



Boodschappenlijstje voor 12 cupcakes

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

geel rolfondant
mini oreo-koekjes
suikeroogjes
zwart en oranje rolfondant
suikerwater

Zo maak je Spinnen-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 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 er door.

Voeg het meel in gedeelten aan het botermengsel toe en vouw het in.

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 stokje schoon blijft zijn ze klaar.

Laat de cupcakes eerst in het bakblik afkoelen, daarna op een rooster.

Steek cirkels uit geel rolfondant en plak er twee oreo-koekjes op.

Plak oogjes op een van de koekjes en steek kleine cirkeltjes uit zwart en oranje, met een rietje.

Plak met een druppel suikerwater 8 spinnenpootjes op de gele cirkel, tegen de koekjes aan.

Vanwege de herfst spuiten wij ook nog slagroom onder de spinnen, behale voor wie dat niet lekker vindt!

Spinnen cupcakes / Spider Cupcakes



Shopping list for 12 cupcakes

250g caster sugar

250g unsalted butter (room temperature)

3 free range organic eggs (room temperature)

1 teaspoon vanilla extract

250g self-raising flour

4 tablespoons milk

yellow fondant icing

mini Oreo cookies

sugar eyes

black and orange fondant icing

sugar water

How to make spider cupcakes

Preheat the oven to 175°C and place a 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.

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 fold it in briefly, until all is well 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 in 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 cakes are cooked.

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

Cut circles out of yellow fondant and stick two Oreo cookies on top.

Stick eyes on one of the cookies and cut tiny circles out of black and orange, using a straw.

Stick 8 spider legs on the yellow circle against the cookies, with a drop of sugar water.

Because we love the Fall we also pipe whipped cream under the spiders, except for who does not like it!