

## Diwali vanille cupcakes / Diwali Vanilla Cupcakes



### **Boodschappenlijstje voor 12 cupcakes**

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

rolfondant, in allerlei kleuren  
een beetje water  
eetbare goudglitter

### **Zo maak je vanillecupcakes**

Verwarm de oven voor op 180°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

#### **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 door.

Doe het meel er in gedeelten bij en vouw het goed in het botermengsel

Voeg tot slot de melk toe en roer alles een nog even snel door elkaar.

#### **Het bakken van 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 15 - 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, dan op een rooster.

Rol fondant uit, steek er cirkels uit en diverse kleine vormen.

Snij de cupcakes recht aan de bovenkant.

Plak de cirkels met een drup water op de cupcakes en plak de vormpjes op de cirkels.

Plak ze in een leuk patroon en strooi tot slot goudglitter over de cupcakes.

## Diwali vanille cupcakes / Diwali Vanilla Cupcakes



### Shopping list for 12 cupcakes

250g caster sugar

250g unsalted butter (room temperature)

3 free range organic eggs (room temp.)

1.5 teaspoon vanilla extract

250g self-raising flour, sifted

4 tablespoons milk

fondant icing, in various colours

a little water

edible gold glitter

### How to make vanilla cupcakes

Preheat the oven to 180°C and place the wire rack in the middle of the oven

#### Make the batter

Place the butter and the sugar in a large bowl.

Mix the 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 stir it in until all is combined.

#### Bake the cupcakes

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

Slide the tray into the oven and bake mini cupcakes for 15 -20 minutes until cooked.

Stick a skewer into the cupcake, if it comes out clean the cakes are cooked.

Allow the cupcakes to cool in the tin first and then on a wire rack.

Roll out fondant, cut out circles and various small shapes.

Cut the top of the cupcakes straight.

Stick the circles on the cupcakes with a drop of water and stick the shapes on the circles.

Make a nice pattern and finally sprinkle gold glitter over the cupcakes.