

Valentijn cupcakes - Valentine cupcakes



De boodschappen voor 6 cupcakes

110 gram boter
110 gram fijne suiker
110 gram zelfrijzend bakmeel
2 vrije uitloop eieren
1 theelepel vanille extract
2 eetlepels melk

voor de frosting

225 gram roomkaas
55 gram zachte boter
2 eetlepels slagroom
225 gram suiker
rode voedingskleurstof
hartjes en sprinkels

Zo maak je vanille cupcakes

Verwarm de oven alvast voor op 170°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

Mix op de middelste stand de boter, suiker en vanillesuiker romig.

Voeg al mixend 1 voor 1 de eieren toe.

Zeef het zelfrijzend bakmeel erbij in 3 delen en blijf mixen na elke aanvulling.

Voeg de melk toe en mix nog een minuutje door.

Zet papieren vormpjes in een cupcakeblik en schep ze 2/3 vol.

Bak de cupcakes in 20-25 minuten gaar en laat ze in het bakblik afkoelen.

Zo maak je roomkaas-frosting

Doe de roomkaas in een kom en roer er de boter, vanille en melk door.

Voeg - in gedeelten - de suiker toe en mix alles door elkaar tot het glad is.

Roer er druppelsgewijs kleurstof door, tot de crème goed van kleur is.

Vul een spuitzak met de frosting en zet het een half uur in de ijskast.

Spruit grote toeven op de cupcakes en strooi er sprinkels en hartjes op.

Happy Valentine's Day!

Valentijn cupcakes – Valentine cupcakes



Shoppinglist for 6 cupcakes

110 gram butter
110 gram caster sugar
110 gram self raising flour
2 free range eggs
1 teaspoon of vanilla extract
2 tablespoons milk

for the frosting

225 gram cream cheese
55 gram soft butter
2 tablespoons double cream
225 gram caster sugar
liquid red food colouring
hearts and sprinkles

How to make vanilla cupcakes

Preheat the oven to 170°C and place a wire rack in the middle of the oven.
Whisk butter, vanilla sugar and sugar fluffy at medium speed.
Add the eggs one by one, while beating.
Sieve the flour and mix it in in 3 parts and keep mixing after every addition.
Add the milk and mix a minute longer.
Put paper cases in a cupcake tin and fill them to 2/3.
Bake the cakes for 20 - 25 minutes and allow the cupcakes to cool in the tin.

How to make cream cheese frosting

Put the cream cheese in a bowl and stir in butter, vanilla and milk.
Mix in the sugar in parts then mix it all together until the frosting is smooth.
Add drops of food coloring and stir it in until the colour is just right for you.
Fill a piping bag with the frosting then put it 30 minutes in the refrigerator.
Pipe a generous amount of frosting on the cupcakes and scatter sprinkles and hearts on top.

Happy Valentine's Day!