

## Speculaas Mini-Cupcakes / Speculaas (Gingerbread) Mini-Cupcakes



### **Boodschappenlijstje voor 24 mini-cupcakes**

125 gram fijne kristalsuiker

125 gram boter (kamertemperatuur)

1½ vrije uitloop bio-eieren (kamertemp.)

1 theelepel vanille extract

2 eetlepels speculaaskruiden

3 eetlepels melk

mini-cupcakevormpjes van papier

### **Optioneel**

mandarijnen boter crème

mini-chocolade lettertjes

### **Zo maak je Speculaas mini-cupcakes**

**Verwarm de oven voor op 180°C en schuif het rooster in het midden van de oven**

### **Zo maak je het cupcake beslag beslag**

Doe boter en suiker in de mixerkom, mix op de middelste stand tot het bleek en romig is.

Voeg 1½ ei toe, mix het door en mix dan het vanille-extract er door.

Voeg het gezeefde meel er aan toe en vouw het in het botermengsel tot het 1 geheel is.

Voeg tot slot de melk toe en vouw alles een nog even snel in elkaar.

### **Zo bak je de mini-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 12-15 minuten gaar.

Prik een satéstokje in het midden van een cupcake, als het schoon blijft zijn ze klaar.

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

**Spuut rozetjes boter crème op de cupcakes en druk er een chocolade lettertje in**

## Speculaas Mini-Cupcakes / Speculaas (Gingerbread) Mini-Cupcakes



### Shopping list for 24 mini-cupcakes

125g caster sugar

125g unsalted butter (room temperature)

1½ free range organic eggs (room temp.)

1 teaspoon vanilla essence

125g self-raising flour, sifted

2 tablespoons gingerbread spices

2 tablespoons milk

mini cupcake paper cases

### Optional

tangerine butter cream

mini chocolate initials

### How to make Speculaas mini-cupcakes

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

### How to make cupcake batter

Place butter and sugar in mixer bowl, mix on medium speed until pale and creamy.

Add 1½ eggs, mix and then mix in the vanilla extract.

Add the sifted flour to it and fold it into the butter mixture until it is 1 whole.

Finally, add the milk and fold everything together quickly.

### How to bake the mini cupcakes

Place paper cases in a cupcake tin and fill them ¾ with batter.

Slide the baking tray into the oven and bake mini cupcakes for 12-15 minutes until cooked.

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

Allow the cupcakes to first cool in the tin, then move them to a wire rack.

**Pipe butter cream rosettes on top of the cupcakes and push in a chocolate initial**