

Vanille en Mandarijnen cupcakes / Vanilla Tangerine Cupcakes



Boodschappenlijstje voor 12 cupcakes

250 gram fijne kristalsuiker	4 verse mandarijnen
250 gram boter (kamertemperatuur)	500 ml slagroom
3 vrije uitloop bio-eieren (kamertemperatuur)	4 eetlepels fijne suiker
1 theelepel vanille extract	oranje rolfondant
250 gram zelfrijzend bakmeel	
4 eetlepels melk	

Zo maak je vanille-mandarijnen 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 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 3 gedeelten toe en vouw het handmatig in het botermengsel

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 schoon blijft zijn ze klaar.

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

Vanille en Mandarijnen cupcakes / Vanilla Tangerine Cupcakes

Zo versier je de koningscupcakes

Klop de slagroom met de suiker stijf.

Maak een kuiltje in de cupcakes en leg er mandarijnpartjes in.

Strijk slagroom op de cupcakes.

Steek oranje cirkels uit rolfondant en druk ze op de slagroom.

Spuit er een toef slagroom op en steek er een mandarijnpartje in.

Vanille en Mandarijnen cupcakes / Vanilla Tangerine Cupcakes



Shopping list for 12 cupcakes

250g caster sugar	4 fresh tangerines
250g unsalted butter (room temperature)	500 ml double cream
3 free range organic eggs (room temperature)	4 tablespoons caster sugar
1 teaspoon vanilla extract	orange fondant icing
250g self-raising flour	
4 tablespoons milk	

How to make vanilla - tangerine cupcakes

Preheat the oven to 175°C and slide the 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 en creamy.

Add the eggs one by one, mixing after each egg, then mix in the vanilla.

Gradually add the flour and fold it into the butter mixture by hand.

Add the milk as well and fold it in briefly, until all is 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 into 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 cupcakes are cooked.

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

Vanille en Mandarijnen cupcakes / Vanilla Tangerine Cupcakes

How to decorate the King's cupcakes

Beat the cream with the sugar until stiff peaks form.

Make a well in the cupcakes and place mandarin wedges in it.

Spread whipped cream on top of the cupcakes.

Cut orange circles out of fondant icing and place them on the whipped cream.

Pipe a dollop of whipped cream on top and insert a mandarin orange wedge.