

Minion vanille cupcakes / Minion Vanilla 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

Decoratie

rolfondant, blauw en geel
sprinkeltjes, blauw en geel
500 ml slagroom
4 eetlepels fijne suiker
Minion cupcake toppers

Zo maak je vanille 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, in +/- 10 minuten.

Voeg 1 voor 1 de eieren toe, mix na elk ei en mix dan de vanille er door.

Voeg het gezeefde bakmeel in 3 gedeelten toe en vouw het handmatig in het botermengsel

Voeg tot slot de melk toe en vouw alles nog even snel door tot het goed gemengd is.

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 20-25 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.

Kneed het rolfondant tot het zacht is en rol het dun uit.

Steek 6 cirkels uit gele- en 6 uit blauwe fondant icing, plak ze op de cupcakes met wat water.

Spuit er slagroom bovenop en duw de minion toppers in de cupcakes.

Strooi tot slot wat sprinkeltjes over de slagroom.

Minion vanilla cupcakes / Minion Vanilla 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

To decorate

fondant icing, blue and yellow
sprinkles, blue and yellow
500 ml double cream
4 tablespoons caster sugar
Minion cupcake toppers

How to make vanilla 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 and creamy in +/- 10 minutes.

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

Gradually add the sifted 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 20-25 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.

Knead the fondant icing until soft, roll it thinly.

Cut 6 circles out of yellow and 6 out of blue fondant icing.

Stick the circles on the cupcakes with some water.

Pipe whipped cream on top, push the minion toppers into the cupcakes.

Finally scatter some sprinkles over the cream.