

Sneeuwpop cupcakes / Snowmen cupcakes



De boodschappen

- pak Original White Marshmallows
- stukje pure chocolade
- pakje gekleurd rolfondant
- stukje oranje marsepijn
- pakje Mikado chocosticks van Lu
- garneersuiker

We hebben al cupcakes gebakken met het basisrecept en de icing is ook al klaar, we kunnen gelijk beginnen!

Steek een eetstokje door de marshmallows, het gat moet groot genoeg zijn voor een Lu choco-stick.

Sneeuwpop cupcakes / Snowmen cupcakes

Steek het Lu stokje door twee marshmallows en snij het stokje op de goede lengte af om in de cupcake te steken.

Strijk icing op de cupcakes met een spatel en strooi er wat decoratiesuiker op om het een bevroren effect te geven.

Maak met een satéprikker een gaatje in de bovenste marsmellow om straks de neus in te doen.

Smelt een stukje chocola op een bord op een pan heet water.

Maak met gesmolten chocola gezichtjes op de sneeuwpoppen en laat ze drogen.

Steek de sneeuwpoppen in de cupcakes.

Rol een stukje gekleurd rolfondant dun uit.

Snijdt er een lange strook en een kortere strook af.

Het kleine stukje is voor de knoop. Snij onderaan de lange strook franje.

Rol een oranje wortel en plak wortel en sjaal met een druppel water op de sneeuwpoppen.

Zo zijn de sneeuwpoppen klaar, ze zijn leuk geworden!

Vanille cupcakes



De boodschappen

- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 250 g fijne kristalsuiker
- 250 g roomboter (kamertemperatuur)
- 4 eetlepels melk (kamertemperatuur)
- 3 eieren (kamertemperatuur)
- 1 zakje vanillesuiker

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

Sneeuwpop cupcakes / Snowmen cupcakes

Zo maak je vanille cupcakes

Doe de boter in een kom en voeg de suiker en vanillesuiker er aan toe.

Mix op de middelste stand de boter en suiker door elkaar tot het een luchtige massa is.

Voeg 1 voor 1 de eieren toe en mix.

Zeef het bakmeel in beetje bij beetje en mix.

Doe de melk erbij en mix alles een nog een minuut. Het beslag hoort er nu glad en luchtig uit te zien.

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 om te zien of ze droog&gaar zijn van binnen.

Doe de ovendeur pas open als de cupcakes bijna klaar zijn anders kunnen ze inzakken!

Laat de cupcakes in het bakblik afkoelen.

Witte chocolade frosting

- 100 gram witte chocolade
- 140 gram roomboter
- 140 gram poedersuiker

Smelt de chocola au bain marie en laat het afkoelen. Klop intussen boter en suiker romig en roer daarna de afgekoelde chocola erdoor.

Sneeuwpop cupcakes / Snowmen cupcakes



Shopping list

- Original White Marshmallows
- piece of dark chocolate
- fondant icing
- piece of orange marzipan
- a packet Mikado chocolate sticks (Lu)
- sugar garnish

We've already baked the cupcakes with the basic recipe and we've made the icing too, we can start right away!

Insert a chopstick through the marshmallows, the hole should be large enough to insert a Lu chocolate stick.

Push the Lu Mikado stick through two marshmallows and cut it off at the end in the right length to stick it into a cupcake.

Sneeuwpop cupcakes / Snowmen cupcakes

Brush icing on the cupcakes with a spatula and Sprinkle some decorative sugar on the icing to give it a frozen look.

Use a skewer to make a hole to later on stick the nose in.

Place the chocolate on a plate on a pan hot water and melt it.

Make faces on the snowmen with the melted chocolate and let them dry.

Insert the snowmen into the cupcakes.

Roll a piece of coloured fondant icing thinly to make the scarf.

Cut off a long strip and a shorter strip, the short strip makes the knot.

Cut fringes in the ends of the long strip and stick the scarf on the snowman with some water.

Roll a carrot and stick it with some water on the snowman's face.

Now your snowman is ready, he looks so cute!

Basic recipe for vanilla cupcakes



Shopping list

- 250g self-raising flour
- 250g caster sugar
- 250 g butter (room temperature)
- 4 tablespoons milk (room temp.)
- 3 free range eggs (room temp.)
- 7g vanilla sugar

This is how you make the vanilla cupcakes

Preheat the oven to 170°C and place the wire rack in the middle of the oven.

Sneeuwpop cupcakes / Snowmen cupcakes

Put the butter in a bowl and add the sugar and vanilla sugar with it.

Mix the butter and sugar at medium speed until it is fluffy.

Add the eggs one by one and mix. Gradually sift the flour with it and mix.

Add the milk and mix one more minute.

The batter should look smooth and fluffy now.

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

Slide the cupcakes in the oven and bake them for 20 - 25 minutes.

Push a skewer into the cupcake to see if they are dry and cooked inside.

Only open the oven door when the cupcakes are almost ready or they may collapse!

Let the cupcakes cool in the tin.

When the cupcakes have cooled completely you can decorate them or eat them plain.

White chocolate frosting

- 100 grams white chocolate
- 140 grams butter
- 140 grams icing sugar

Melt the chocolate au bain marie and let it cool a bit.
In the mean time mix the butter and sugar creamy.
Fold in the cooled chocolate.