

Pastelkleurig geglazuurde cupcakes / Pastel coloured glazed cupcakes



De boodschappen

250 g zelfrijzend bakmeel
250 g fijne kristalsuiker
1 zakje vanillesuiker
250 g roomboter (kamertemperatuur)
3 eieren (kamertemperatuur)

4 eetlepels melk
400 gram poedersuiker
½ citroen
voedingskleurstof
marsepein en zilverparels

Voor moederdag maken we deze prachtige pastelkleurige cupcakes

Zo maak je de cupcakes

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

Het beslag

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

Mix op de middelste stand boter en suiker door elkaar tot een romig mengsel.

Doe 1 voor 1 de eieren erbij, mix ze door het boter-mengsel.

Zeef het meel er in gedeelten bij en vouw het in het mengsel

Voeg tot slot de melk toe en schep alles een nog even snel door elkaar.

Het bakken van 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, dan op een rooster.

Als de cupcakes helemaal afgekoeld zijn kun je ze versieren met glazuur..

Pastelkleurig geglazuurde cupcakes / Pastel coloured glazed cupcakes

Glazuur maken voor 4 cupcakes

Roer 100 gram poedersuiker met 1 - 2 eetlepels water en drie druppels citroen, het glazuur moet dik vloeibaar zijn.

Geef het glazuur pastelkleuren door een piepklein drupje kleurstof aan de garde te smeren. Voorzichtig, het is snel teveel.

We maken wit, roze, mint en lila glazuur, de eerste drie spreken voor zich maar voor lila meng je blauw met een drupje rood.

Zo breng je het glazuur op de cupcakes aan

Snij de bolle top van de cupcakes.

Schep glazuur op de cupcakes.

Beweeg de cake'jes zacht in het rond zodat het glazuur uitloopt.

Laat het glazuur in een paar uur hard worden.

Steek kleine bloemetjes uit marsepein en druk er zilverparels op.

Zet de bloemetjes voorzichtig op de cupcakes.

Hard glazuur beschadigd snel, kleine deukjes werk je weg door zacht te wrijven met een vochtige vingertop.

Fijne moederdag!

Pastelkleurig geglazuurde cupcakes / Pastel coloured glazed cupcakes



Shopping list

- 250g self-raising flour
- 250g caster sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 250 g butter (room temperature)
- 3 free range eggs (room temp.)
- 4 tablespoons milk
- 400g icing sugar
- ½ a lemon
- food colours
- marzipan and sugar pearls

We make beautiful pastel coloured cupcakes for Mother's Day!

How to make the cupcakes

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

The batter

Place the butter in a bowl and add sugar and vanilla sugar.

Mix butter and sugars at medium speed until fluffy.

Add the eggs one by one and mix.

Gradually add the sifted flour and fold it in.

Add the milk as well and stir it in until all is combined.

Bake the cupcakes

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

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

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

Allow the cupcakes to cool in the tin at first, then on a wire rack.

Decorate the cupcakes when they have completely cooled.

Pastelkleurig geglazuurde cupcakes / Pastel coloured glazed cupcakes

How to make a glaze for 4 cupcakes

Stir 100g icing sugar with 1 -2 tablespoons water and 3 drops lemon juice.

The glaze should be a thick liquid.

Colour it in pastel colours by smearing a tiny drop of food colouring on your whisk.

Careful, it is easily too much.

We make white, pink, pale green and lilac glazes, the first three are obvious but lilac is blue mixed with a drop of red.

Work carefully, a hard glaze is quickly damaged.

Little dents disappear by rubbing softly with a moist fingertip.

Apply the glaze to the cakes

Firstly cut off the round tops.

Spoon icing on the cakes.

Swirl the cakes gently around to spread the icing out.

Let the glaze harden for a couple of hours

Cut little flowers out of marzipan and press in sugar pearls

Decorate the cupcakes with the flowers.

Happy Mother's Day!