

Oranje mini-koeken - Orange Mini Cakes



Boodschappenlijstje (12 koeken)

100 gram boter (kamertemperatuur) + extra
100 gram fijne suiker
2 vrije uitloop bio-eieren
1 theelepel vanille-extract
100 gram zelfrijzend bakmeel
snuf zout

Oranje glazuur

150 gram poedersuiker
eetlepel water
eetbare kleurstof, oranje
druppels citroensap

optioneel: sprinkels

Zo maak je oranje mini-koeken

Verwarm de oven voor op 160°C en vet een cupcake bakblik in

Mix de boter met de suiker tot het romig is en mix dan het eerste ei erdoor.

Klop het tweede ei er ook door en doe het vanille extract er bij.

Roer de snuf zout door het zelfrijzend bakmeel en vouw het in twee gedeelten in het botermengsel.

Verdeel het beslag over het bakblik en bak de koeken in 15 minuten gaar.

Zo maak je oranje glazuur

Zeef de poedersuiker boven een kom, doe de kleurstof en het water erbij.

Begin met een 1 eetlepel en voeg meer water toe indien nodig.

Druppel de kleurstof er bij en roer het goed door, het glazuur moet stevig vloeibaar zijn.

Neem het bakblik uit de oven en laat de koeken in het blik op een rooster afkoelen.

Strijk glazuur op de koeken en laat het opstijven of strooi oranje sprinkels op het natte glazuur.

Oranje mini-koeken - Orange Mini Cakes



Shopping list (12 cookies)

100g butter (room temperature) + extra
100g caster sugar
2 free-range organic eggs
1 teaspoon vanilla extract
100g self-raising flour
pinch of salt

Orange icing

150 g icing sugar
tablespoon water
edible food coloring, orange
drops of lemon juice

optional: sprinkles

How to make Orange Mini Cakes

Preheat the oven to 160°C and grease a cupcake tin

Mix the butter with the sugar until creamy and then mix in the first egg.

Beat in the second egg and add the vanilla extract.

Stir the pinch of salt into the self-raising flour and fold into the butter mixture in two parts.

Divide the batter over the baking tin and bake the cakes for 15 minutes.

How to make the orange glaze

Sift the icing sugar into a bowl, add the food coloring and water.

Start with a 1 tablespoon water and lemon juice and add more water if needed.

Add the food coloring and stir well, the glaze should be firm but liquid.

Remove the baking tin from the oven and let the cakes cool in the tin then on a wire rack.

Spread icing on the cakes and let it set, or scatter orange sprinkles on the wet glaze, if you like.