

Herfst cupcakes / Autumn cupcakes



De boodschappen

250 gram zelfrijzend bakmeel
250 gram fijne kristalsuiker
250 gram boter
4 eetlepels melk
3 vrije uitloop eieren
1 zakje vanillesuiker
2 theelepels cacao
200 gram marsepein
voedingskleurstof, diverse kleuren
100 gram chocolade
witte sprinkels

De herfstcupcakes zijn met marsepein versierd. Het is gemakkelijk om met vormpjes blaadjes en paddestoeltjes te maken. Heb je die niet dan teken je voor de blaadjes malltjes op stevig papier. Uitknippen, op het uitgerolde marsepein leggen en er langs uitsnijden. Voor de paddestoeltjes rol je balletjes, snij ze doormidden voor de hoed. Voor de steeljes rol je cilindertjes.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Mix boter, vanillesuiker en suiker romig en voeg 1 voor 1 de eieren toe.

Zeef de bloem in 3 delen bij de mix en mix het tot een samenhangend beslag.

Mix tenslotte de melk door het beslag en verdeel het beslag in twee helften.

Roer de cacao met wat water tot een papje en roer het door 1 helft beslag.

Doe de andere helft bij de chocolademix en hark het beslag door elkaar.

Vul de vormpjes met beslag met een ijstang, dan worden de cakes even groot.

Plaats het cupcakeblik in het midden van de oven en bak de cupcakes in 15-20 minuten goudbruin. Laat ze afkoelen op een rooster.

Kneed verschillende kleuren marsepein, rol het uit en steek er blaadjes uit.

Druk marsepein paddestoeltjes in de vormpjes.

Smelt de chocola au bain marie en smeer een laagje op de cupcakes.

Druk de marsepeinfiguurtjes in de halfdroge chocolade.

De herst cupcakes zijn klaar!

Herfst cupcakes / Autumn cupcakes



Shoppinglist

250g self-raising flour
250g caster sugar
250 grams of butter
4 tablespoons milk
3 free range eggs
1 sachet vanilla sugar
2 teaspoons cocoa
200g marzipan
varied food colouring
100 grams of chocolate
white sprinkles

The Autumn cupcakes are decorated with marzipan. It's easy to make leaves and toadstools with molds. If you do not have molds then draw templates for the leaves on thick paper. Cut out the shapes, lay them on the rolled out marzipan and cut along the shapes. For toadstool hats roll balls, cut them in half. For the stems roll cylinders.

Preheat the oven to 170 ° C.

Mix butter, vanilla sugar and sugar creamy and mix in the eggs one by one.

Sieve the flour in 3 parts to the mixture and mix it until combined.

Finally mix the milk into the batter and divide the batter in two halves.

Stir cocoa with some water into a paste en stir it into one halve of the batter.

Add the 2nd part to the chocolate mixture and fork one batter through the other.

Fill the cases with the batter mix using an ice scoop so all cakes have the same size.

Slide the cupcake tin in the middle of the oven.

Bake the cupcakes in 15-20 minutes golden and let them cool on a wire rack.

Knead different food colours into the marzipan, roll the marzipan thinly and cut out shapes. Press marzipan toadstools from the molds.

Melt the chocolate au bain marie and cover the cupcakes with a layer of chocolate.

Press the marzipan into the half dried chocolate.

The Autumn cupcakes are ready!