

Mini Lentecupcakes / Mini Spring Cupcakes



Boodschappenlijstje

125 gram zachte boter
125 gram fijne suiker
2 vrije uitloop bio-eieren
1 theelepel vanille extract
125 gram zelfrijzend bakmeel
2 eetlepels melk

250 ml slagroom
2 eetlepels fijne suiker
rolfondant in diverse kleuren
groene sprinkels

Zo maak je 24 vanillecupcakes

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

Het vanille-beslag

Mix de boter met de suiker op de middelste mixerstand, tot het romig is.

Mix er 1 voor 1 de eieren door en mix dan kort de vanille er door.

Zeef het meel er in gedeelten bij en vouw het snel in het botermengsel.

Voeg 2 eetlepels melk toe en roer alles een nog even snel door elkaar.

Bak de cupcakes

Zet 24 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.

Laat de cupcakes eerst 5 minuten in het bakblik afkoelen, dan op een rooster.

De decoratie

Klop de slagroom tot je stijve pieken ziet en schep het in een spuitzak.

Leg de spuitzak in de ijskast.

Rol de verschillende kleuren fondant uit en steek er tulpen uit.

Spuut rozetten slagroom op de cupcakejes en steek er een tulp in.

Strooi wat sprinkeltjes op de slagroom.

Mini Lentecupcakes / Mini Spring Cupcakes



Shopping list

125g soft butter
125g fine sugar
2 free range organic eggs (room temperature)
1 teaspoon vanilla extract
125g self-raising flour
2 tablespoons milk

250 ml double cream
2 tablespoons fine sugar
fondant icing in various colours
green sprinkles

How to make 24 vanilla mini-cupcakes

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

The vanilla batter

Mix the butter with the sugar at medium speed until creamy.

Mix in the eggs one by one, then briefly mix in the vanilla.

Gradually add the sifted flour and quickly fold it in.

Add 2 tablespoons of milk and stir it in until all is well combined.

Bake the cupcakes

Place 24 paper cases in the cupcake tin and fill them up to 3/4 with batter.

Slide the tray into the oven and bake mini the cupcakes for ± 20 minutes until cooked.

Allow the cupcakes to cool for 5 minutes in the baking tin, then on a wire rack.

The decoration

Beat the cream until stiff peaks appear then spoon it into a piping bag.

Place the piping bag in the refrigerator.

Roll out fondant icing in various colours then cut out tulips.

Pipe a cream rose on top of the cupcakes and stick in a tulip.

Scatter some sprinkles on the cream.