

## Vanille cupcakes / Vanilla Cupcakes



### **Boodschappenlijstje voor 6 cupcakes**

125 gram fijne kristalsuiker  
125 gram boter (kamertemperatuur)  
1.5 vrije uitloop bio-eieren (kamertemperatuur)  
½ theelepel vanille extract  
125 gram zelfrijzend bakmeel  
2 eetlepels melk

### **Bakewell Trifles**

250 gram kersen, pot of diepvries  
300 ml vanillevla (zelfgemaakt of gekocht)  
300 ml slagroom  
2 eetlepels fijne suiker  
50 gram Amaretti-koekjes

### **Zo maak je vanille cupcakes**

#### **Verwarm de oven voor op 175°C en plaats het rooster in het midden van de oven**

Doe de boter en suiker in een grote kom.

Mix op de middelste stand boter en suiker door elkaar tot het romig is.

Voeg 1 voor 1 de eieren toe, mix na elk ei en mix dan de vanille er door.

Voeg het meel in 3 gedeelten toe en vouw het handmatig in het botermengsel

Voeg tot slot de melk toe en vouw alles nog even snel in elkaar.

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, daarna op een rooster.

Snij de cupcakes in blokjes en druk ze op de bodem van de glazen potjes.

Leg de kersen er op (hou er wat achter!) en giet het sap er over, dek ze af met vanille vla.

Klop de slagroom stijf met de suiker en spuit een grote toef slagroom op de vla.

#### **Decoreer de Bakewell Trifle met amarettikoekjes en achtergehouden de kersen**

## Vanille cupcakes / Vanilla Cupcakes



### Shopping list for 6 cupcakes

125g caster sugar  
125g unsalted butter (room temperature)  
1.5 free range organic eggs (room temperature)  
½ teaspoon vanilla extract  
125g self-raising flour  
2 tablespoons milk

### Bakewell trifles

250g cherries, jar or frozen  
300 ml vanilla custard (homemade or bought)  
300 ml double cream  
2 tablespoons caster sugar  
50g Amaretti biscuits

### How to make vanilla cupcakes

#### Preheat the oven to 175°C and slide the wire rack in the middle of the oven

Place the butter and sugar in a large bowl.

Mix butter and sugar at medium speed until well combined and creamy.

Add the eggs one by one, mixing after each egg, then mix in the vanilla.

Gradually add the flour and fold it into the butter mixture by hand.

Add the milk as well and fold it in briefly, until all is combined.

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

Slide the tray into the oven and bake the cupcakes for +/- 20 minutes until cooked.

Stick a skewer into the middle of a cupcake, if it comes out clean the cupcakes are cooked.

First let the cupcakes cool in the tin, then let them cool completely on a wire rack.

Cut the cupcakes into cubes and press them into the bottom of the glass jars.

Place the cherries on top (keep some behind!) and pour the juice over them, then cover with vanilla custard.

Beat the whipped cream with the sugar until stiff and spray a large dollop of whipped cream on the custard.

#### Decorate the Bakewell Trifle with amaretti biscuits, reserving the cherries