

## Lotus cupcakes voor Chinees nieuwjaar/Lotus cupcakes for Chinese New Year



### Boodschappenlijst

250 gram boter (kamertemperatuur)  
250 gram fijne kristalsuiker  
250 gram zelfrijzend bakmeel  
4 eetlepels melk (kamertemperatuur)  
4 eieren (kamertemperatuur)  
zakje vanillesuiker  
2 theelepels amandel-essence  
lychees in siroop  
marsepein of rolfondant in rood, roze & groen  
rose papieren cupcake vormpjes  
eetbare goud glitter

**Voor Chinees Nieuwjaar maken we overheerlijke Lotus cupcakes.** Gebruik lychees uit blik of de vers gemaakte, van gisteren.

- Mix boter, suiker en vanille-suiker romig in een grote kom.
- Voeg per stuk de eieren toe.
- Blijf mixen en zeef in kleine beetjes het zelfrijzend bakmeel erbij.
- Voeg tenslotte de melk en het amandelsmaakje toe en mix alles nog een minuutje door.
- Zet papieren vormpjes in een cupcake bakblik en schep ze 2/3 vol met beslag.

### Verwarm de oven voor op 170°C.

- Bak de cupcakes in +/- 15 minuten gaar, laat ze afkoelen in het blik.
- Steek met een theelepel of zo'n handig apparaatje een gat uit de cupcakes.
- Open een blik lychees in siroop en snijdt het fruit in stukjes.
- Of vul de cupcakes met verse lychees in siroop, uit een vorig blog.
- Doe de cupcakes goed vol met fruit en druk de bovenkant glad aan.
- Rol een stuk rood marsepein uit en steek er met een glas cirkels uit. Druk ze op de cupcakes.
- Snij kleine blaadjes uit dun gerolde groene marsepein en druk ze op de cupcakes.
- Kneedt een stukje roze marsepein, rol het in een balletje met bovenaan een puntje.
- Geef de lotusknop lichte indrukken met een mes en druk haar dan met een drup water op de blaadjes.
- Bepoeder tot slot de rode marsepein met eetbare goudglitter.

Xin Nian kuai le!

## Lotus cupcakes voor Chinees nieuwjaar/Lotus cupcakes for Chinese New Year



### Shoppinglist

- 250 gram butter (room temperature)
- 250 gram caster sugar
- 250 gram self raising flour
- 4 tablespoons milk (room temperature)
- 4 free range eggs (room temperature)
- 10 gram vanilla sugar
- 2 teaspoons almond essence
- lychees in syrup (tinned or fresh)
- marzipane or fondant icing in red, pink & green
- pink paper cupcake cups
- eadible golden glitter

**For the Chinese New Year we make delicious Lotus cupcakes.** Use tinned Lychees or the fresh ones we made yesterday.

Mix butter, sugar and vanilla sugar creamy in a large bowl. Add the eggs apiece.

Continue mixing and sieve in the flour ibit by little bit.

Finally add the milk and the almond flavor and mix on for another minute.

Put paper cups in a cupcake tin and fill the cups 2/3 with the batter.

**Preheat the oven to 170°C. Place the wire rack in the middle of the oven.**

Bake the cupcakes +/- 15 minutes and let them cool in the tin.

Cut a hole in the cupcakes with a teaspoon or a special appliance.

Open a tin of lychees and cut them in small pieces or use the fresh lychees in syrup from our previous blog.

Fill the cupcakes with the fruit and smoothen the top.

Roll a piece of red marzipan and cut out circles with a glass. Press them on the cupcakes.

Cut small leaves of thin rolled green marzipan and press them on the cupcakes.

Knead a little bit of pink marzipan, roll it into a ball with a pointed tip.

Give the lotus bud light impressions with a knife and press it with a drop of water on the leaves.

Finally, dust the red marzipan with eadible golden glitter.

Xin Nian kuai le!