

Vanille Slangen-cupcakes / Vanilla Snake Cupcakes



Boodschappenlijstje voor 12 cupcakes

125 gram fijne kristalsuiker
125 gram boter (kamertemperatuur)
2 vrije uitloop bio-eieren (kamertemperatuur)
1 theelepel vanille essence
125 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
3 eetlepels melk

rolfondant in diverse kleuren
zwarte eetbare stift
eetbare goudverf
rode en roze sprinkels

Zo maak je vanillecupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

Het beslag

Doe de boter en de 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 door.

Doe het meel er in gedeelten bij en vouw het goed in het botermengsel

Voeg tot slot de melk toe en roer alles een nog even snel door elkaar.

Het bakken van de cupcakes

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 15 - 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 en dan verder op een rooster.

Vanille Slangen-cupcakes / Vanilla Snake Cupcakes

Zo maak je er Slangen-Cupcakes van

Klop de slagroom stijf en schep de stijfgeklopte slagroom over in een spuitzak.

Leg de spuitzak in de ijskast tot de cupcakes helemaal afgekoeld zijn.

Als je de slagroom er nu bijpakt is hij opgesteven, door de kou.

Spuut de holletjes die je in de cupcakes maakte vol met slagroom.

Leg de spuitzak even terug in de ijskast en maak nu eerst de decoratie

Steek rode en roze cirkels uit en druk ze voorzichtig op de cupcakes.

Steek de slangen uit groen fondant en rol oogjes en snij tongen.

Pak de spuitzak en spuit een toef slagroom op de cupcakes.

Beschilder de slangen met eetbare goudverf en druk ze in de room.

Bestrooi de cupcakes met de sprinkeltjes.

Xin Nian Kuai Le! Gelukkig Chinees Nieuwjaar!

Vanille Slangen-cupcakes / Vanilla Snake Cupcakes



Shopping list for 12 cupcakes

125g caster sugar
125g unsalted butter, room temperature
2 free range organic eggs, room temperature
1 teaspoon vanilla essence
125g self-raising flour, sifted
3 tablespoons milk

fondant icing in various colours
black edible marker
edible gold paint
red and pink sprinkles

How to make vanilla/chocolate cupcakes

Preheat the oven to 180°C and place a wire rack in the middle of the oven.

The batter

Place the butter and the sugar in a large bowl.

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

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

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

Add the milk as well and stir it in until all is combined.

Bake the cupcakes

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

Slide the tray into the oven and bake mini cupcakes for 15 -20 minutes until cooked.

Stick a skewer into the cupcake, if it comes out clean the cakes are cooked.

First allow the cupcakes to cool in the tin then to cool completely on a wire rack.

Vanille Slangen-cupcakes / Vanilla Snake Cupcakes

Here is how you make Snake Cupcakes of your cupcakes

Beat the whipped cream stiff then transfer it to a piping bag.

Place the piping bag in the refrigerator until the cupcakes have cooled completely.

If you take out the whipped cream now it has set because of the cold.

Pipe the holes you made in the cupcakes full of whipped cream.

Put the piping bag back in the refrigerator.

First make the decorations

Cut out red and pink circles and gently press them onto the cupcakes.

Cut the snakes out of green fondant and roll eyes and cut out tongues.

Get the piping bag from the fridge and pipe a whipped cream rosette on top of each cupcake.

Decorate the snakes with edible gold paint and press them into the cream.

Scatter the sprinkles on top of the cupcakes.

Xin Nian Kuai Le! Happy Chinese New Year!