

## Eenhoorn-cupcakes / Unicorn cupcakes



### De boodschappen

#### voor 12 cupcakes

250 g zelfrijzend bakmeel  
1 zakje vanillesuiker  
4 eetlepels melk

250 g fijne kristalsuiker  
250 g gesmolten boter  
3 vrije uitloop eieren (kamertemperatuur)

#### voor de botercrème

200 gram zachte boter  
1 eetlepels melk  
Voedingskleurstof, roze, geel en blauw  
Gekleurde sprinkels en smarties

300 gram poedersuiker  
1 theelepels vanille  
eetbare glitter, roze  
goudglitter vlaggetjes van de HEMA

### Zo maak je Eenhoorncupcakes

Verwarm de oven voor op 170°C en plaats het rooster in het midden van de oven.  
Doe de boter in een kom, voeg suiker en vanille toe, mix het op de middelste stand romig.  
Doe de eieren en de melk erbij, mix ze door en vouw dan het meel in het mengsel.  
Zet papieren vormpjes in een cupcakeblik en schep ze tot 2/3 vol met beslag.  
Schuif ze in de oven en bak ze in +/- 25 minuten gaar, laat de cupcakes in het bakblik afkoelen.

#### Als de cupcakes volledig zijn afgekoeld kun je ze versieren.

Klop de boter met de vanille, de poedersuiker en de melk tot een romige botercrème.  
Verdeel de botercrème over 4 kommen, roer er blauw, geel en roze door, laat kom 4 zoals hij is.  
Schep de kleuren door elkaar in een spuitzak, gebruik een ronde spuitmond.  
Spuit de botercrème rond op de cupcakes, stooi er smarties, gekleurde sprinkels en glitter op.

**Knip de vlaggetjes van de cocktailprikkers, steek ze als een hoorn in de botercrème.**

## Eenhoorn-cupcakes / Unicorn cupcakes



### Shopping list

#### for 12 cupcakes

250g self-raising flour  
1 sachet vanilla sugar  
4 tablespoons milk

250g caster sugar  
250g butter (melted)  
3 free range eggs (room temperature)

#### for the butter cream

200g soft butter  
2 tablespoons milk  
Food colouring, pink, yellow, blue  
Coloured sprinkles and smarties

300g icing sugar  
1 teaspoon vanilla essence  
edible glitter, pink  
gold glitter flags by HEMA

### How to make Unicorn cupcakes

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

Place the butter in a bowl, add sugar and vanilla then mix at medium speed until fluffy.

Mix in the eggs and the milk then fold in the flour.

Place paper cases in a cupcake tin and fill them 2/3 with batter.

Slide the cupcakes in the oven and bake them +/- 25 minutes, let the cupcakes cool in the tin.

#### **Decorate the cupcakes when they are completely cooled.**

Beat the butter with the vanilla, icing sugar and milk into a fluffy butter cream.

Divide the butter cream over 4 bowls, stir in pink, yellow and blue, leave bowl 4 as it is.

Spoon the coloured butter cream in a piping bag, use a round tip.

Pipe the butter cream circular on the cupcakes, scatter on sprinkles, smarties and pink glitter.

**Cut the flags from the cocktail prickers, stick them into the buttercream as a horn.**