

Basis vanille cupcakes / Basic vanilla cupcakes



De boodschappen

- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 250 g fijne kristalsuiker
- 250 g roomboter (kamertemperatuur)
- 4 eetlepels melk (kamertemperatuur)
- 3 eieren (kamertemperatuur)
- 1 zakje vanillesuiker

Zo maak je basis vanille cupcakes

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

Doe de boter in een kom en voeg de suiker en vanillesuiker er aan toe.

Mix op de middelste stand de boter en suiker door elkaar tot het een luchtige massa is.

Voeg 1 voor 1 de eieren toe en mix. Zeef het bakmeel in beetjejes erbij en mix.

Doe de melk erbij en mix alles een nog een minuut. Het beslag hoort er nu glad en luchtig uit te zien.

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 - 25 minuten gaar.

Prik een satéstokje in het midden van de cupcake om te zien of ze droog&gaar zijn van binnen.

Laat de cupcakes eerst in het bakblik afkoelen, dan pas op het rooster.

Doe de ovendeur pas open als de cupcakes bijna klaar zijn anders kunnen ze inzakken!

Als de cupcakes helemaal afgekoeld zijn kun je ze versieren of je kunt ze zo opeten.

Basis vanille cupcakes / Basic vanilla cupcakes



Shopping list

- 250g self-raising flour
- 250g caster sugar
- 250 g butter (room temperature)
- 4 tablespoons milk (room temp.)
- 3 free range eggs (room temp.)
- 1 sachet vanilla sugar

Here is how you make basic vanilla cupcakes

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

Place the butter in a bowl and add the sugar and the vanilla sugar.

Beat the butter and sugar at medium speed until it is fluffy.

Add the eggs one by one and beat them in. Gradually sift the flour with it and beat it.

Finally add the milk and beat the batter for one more minute.

The batter should look smooth and fluffy now.

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

Slide the cupcakes in the oven and bake them for 20 - 25 minutes.

Push a skewer into a cupcake to see if the cupcakes are dry and cooked inside.

Let the cupcakes cool in the tin first, then on a wire rack.

Only open the oven door when the cupcakes are almost ready or they may collapse!

When the cupcakes have cooled completely you can decorate them or eat them plain.