

Cup Cakes

Wat heb je nodig? (voor 12 stuks)

2 eieren

125 gr. zelfrijzend bakmeel (gezeefd)

125 gr. kristal suiker

125 gr. boter (op kamertemperatuur)

2 eetlepels melk

Om te versieren?

Glazuur (zie recept verderop)

*Smarties, rolfondant, marsepein of
wat je lekker vindt.*

Hoe maak je het klaar?

- *Verwarm de oven voor. (hete lucht 170 graden/ elektrische oven 180 graden)*
- *Zet de cup cake bakplaat klaar en zet de vormpjes in de bakplaat.*
- *Doe de boter en de suiker in een kom.*
- *Meng met de mixer de boter en de suiker door elkaar tot het één geheel is.*
- *Meng met de mixer, door het boter/suiker mengsel, het gezeefde bakmeel en de melk.*
- *Meng met de mixer, het hele beslag nog 5 minuten door elkaar tot het luchtig is.*
- *Verdeel, met twee eetlepels, het beslag over de vormpjes, tot dat je beslag op is.*
- *Zet daarna de cup cake bakplaat in de oven en laat deze 10 tot 12 minuten bakken. Controleer, met een satéprikker, of de cup cakes gaar zijn.*
- *Mochten ze nog niet gaar zijn laat ze dan nog een paar minuten extra door bakken, tot ze goudbruin van kleur zijn.*
- *Laat de cup cakes afkoelen voor dat je ze gaat versieren.*



Versieren van de cup cakes:

Glazuur:

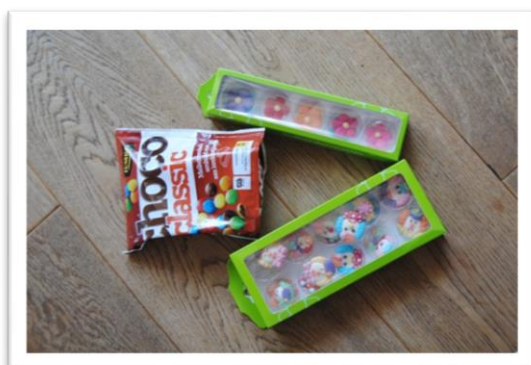
Wat heb je nodig?

350 gr. Poedersuiker.

2 - 4 theelepels water.

Hoe maak je het klaar?

- Meng de poedersuiker met het water met een lepel door elkaar tot je een glad papje krijgt, let op dat het niet te dun wordt.
- Smeer, met de achterkant van een lepel, het glazuur op de cup cake en verdeel dit over de hele cup cake.
- Versier daarna de cup cake met bijvoorbeeld smarties of met andere dingen die je lekker vindt.



SURFSLEUTEL