

Mini-wintercupcakes / Mini Winter Cupcakes



Boodschappenlijstje voor 24 mini-cupcakes

125 gram fijne kristalsuiker
125 gram boter (kamertemperatuur)
1 groot biologisch ei (kamertemperatuur)
1 theelepel vanille extract
125 gram zelfrijzend bakmeel, gezeefd
2 eetlepels melk

Decoratie

rolfondant wit en lichtblauw

Optioneel

250 ml slagroom
2 eetlepels fijne suiker

Zo maak je mini vanille cupcakes

Doe de boter en de fijne suiker in een grote kom.
Mix op de middelste stand boter en suiker door elkaar tot het romig is.
Klop het ei los, voeg het toe, mix het door en mix dan de vanille er door.
Voeg het meel er in gedeelten aan toe en vouw het in het botermengsel met een spatel.
Doe er tot slot de melk bij en schep het beslag kort door elkaar tot het goed gemend is.

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

Zet papieren vormpjes in een cupcake bakblik en schep ze 3/4 vol met beslag.
Schuif het bakblik in de oven en bak de mini-cupcakes in +/- 20 minuten gaar.

Test: Prik een satéstokje in het midden van een cupcake, als het schoon blijft zijn ze gaar.
Laat de cupcakes eerst in het bakblik afkoelen, dan op een rooster.

Strooi poedersuiker over een bakmat, kneed het fondant en rol het dun uit.
Steek lichtblauwe cirkels zo groot als de cupcakejes uit fondant en zet ze opzij.

Kneed en rol het witte fondant ook dun uit, steek er witte sneeuwvlokken uit.
Plak de sneeuwvlokken op de cirkels met een drupje water en laat ze drogen.

Klop de slagroom met de stuiker stijf en spuit het op de cakejes.

Druk de sneeuwvlokken in de slagroom of plak ze met een druppel water op de cake

Mini-wintercupcakes / Mini Winter Cupcakes



Shopping list for 24 mini-cupcakes

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

Decoration

fondant icing, white and light blue

Optional:

250 ml double cream
2 tablespoons caster sugar

How to make mini vanilla cupcakes

Place the butter and caster sugar in a large bowl.

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

Beat the egg, add and mix it into the butter mixture, then mix in the vanilla extract. Gradually add the flour and fold it into the butter mixture using a spatula.

Finally add the milk and fold it in briefly, until all is well combined.

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

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

Slide the tray in the oven and bake the cupcakes for approximately 20 minutes, until cooked.

Test: Stick a skewer into the middle of a cupcake, if it comes out clean the cakes are cooked. Allow the cupcakes to first cool in the tin, then move them to a wire rack.

Sprinkle icing sugar on a baking sheet, knead the fondant, and roll it out thinly.

Cut light blue circles out of fondant, the same size as the cupcakes and set them aside.

Knead and roll out the white fondant thinly as well, and cut out white snowflakes.

Stick the snowflakes on the circles with a drop of water and let them dry.

Whip the double cream with the sugar until stiff peaks appear and pipe it onto the cupcakes.

Press the snowflakes in the cream or stick them on the cakes using a drop of water