



LOVELY CUPCAKES

Hoeveelheid voor 12 stuks
(Muffin-bakplaat)

INGREDIËNTEN:

- 120g suiker
- 150g boter (kamertemperatuur)
- 2 eieren
- 150g bloem
- 50g maïszetmeel (of vervang bloem + zetmeel door 200 g bloem)
- 1 ½ theelepel bakpoeder
- 1 snufje zout
- 100ml melk
- 30ml room (of vervang de room door 30 ml melk)

OPTIONEEL:

Je kan extra ingrediënten toevoegen, zoals:

Citroen- of sinaasappelschil (zeste)

Kleine vruchten, bv. frambozen of blauwe bessen

BEREIDING:

- Verwarm de oven voor op 175°C (boven- en onderwarmte).
- Klop de suiker met de boter luchtig en voeg daarna alle overige ingrediënten één voor één toe.
- Plaats papieren muffinbakjes in de bakplaat en vul met het beslag (siliconenvorm of papieren vorm zonder bakplaat kan ook). Bak ca. 20 minuten en laat volledig afkoelen.

TOPPING:

Laat je fantasie de vrije loop! Geklopte room met fruit voor kleur werkt prima, maar ook dit roomkaasglazuur:

- 100g boter (kamertemperatuur)
 - 130g poedersuiker
 - 200g roomkaas
- Enkele druppels voedingskleurstof of fruitsap

Klop de boter en poedersuiker krachtig door elkaar.

Spatel de roomkaas eronder.

Laat het mengsel 15 minuten opstijven in de koelkast.

Spuit het glazuur op de afgekoelde cupcakes.

VERSIERING:

Wij gebruikten voor de decoratie:

- Frisia mallows en Frisia Party mallows
- Houten prikkers
- Eetbare bloemetjes en suikerconfetti

