

Recept Cupcakes

Ingrediënten

Voor 12 cupcakes

- 125 gr ongezouten roomboter
- 125 gr kristalsuiker
- 125 gr zelfrijzend bakmeel
- 8 gr vanillesuiker
- 2 middelgrote eieren
- 3 el halfvolle melk

Verder nodig

- Muffinvorm met ruimte voor 12 cupcakes
- 12 papieren muffin vormpjes

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 C. Verdeel de papieren vormpjes over de muffin vorm. Klop de boter met de suiker en vanillesuiker licht en luchtig met de mixer. Klop 4 minuten. Klop de eieren er een voor een door. Voeg het tweede ei pas toe als het eerste helemaal is opgenomen. Klop nog 3 minuten.

Spatel het zelfrijzend bakmeel zo luchtig mogelijk door het beslag en voeg de melk toe. Verdeel het beslag over de muffinvorm. Bak ze in het midden van de oven in 15 to 20 minuten goudbruin en gaar. Neem uit de oven en laat 5 minuten in de vorm op een rooster afkoelen. Laat ze vervolgens uit de vorm op het rooster minimaal 2 uur verder afkoelen.

Frosting op de cupcake

Ingrediënten

- 45 gr bloem
- 240 ml melk, op kamertemperatuur
- 200 gr roomboter, op kamertemperatuur
- 200 gr poedersuiker
- Zakje vanillesuiker

Bereiding

Doe de bloem en de melk in een steelpan. Klop het mengsel met een garde goed door. Zet nu pas het pannetje op het vuur. Breng het geheel aan de kook en zet het daarna meteen op laag vuur. Blijf steeds goed roeren zodat het beslag niet aanbrandt. Na ongeveer 5 minuten is het mengsel dik genoeg. Haal de pan van het vuur. Schep het beslag in een kom en dek de kom af met plasticfolie. Laat het beslag afkoelen tot kamertemperatuur.

Klop intussen met een mixer in een andere kom de zachte boter flink luchtig. Voeg nu langzaam de poedersuiker toe en tot slot de vanillesuiker. Als alles goed is gemengd, voeg je de afgekoelde melk/bloem-mix toe en mix daarna nog eens 5 minuten op middelhoge snelheid met de mixer. Het geheel nogmaals afdekken met plasticfolie en 15 minuten in de koelkast zetten.

Laat de cupcakes eerst goed afkoelen voordat je de frosting aanbrengt.

