



hallo buur(t)

buurtwerking onderwijs

Bakrecept cupcakes

Timing

- 25 minuten voorbereiding
- 20 minuten in de oven

Ingrediënten

Cupcakes (12 stuks)

- 150 gram zelfrijzend bakmeel
- 150 gram suiker
- 150 gram boter (op kamertemperatuur)
- 3 eieren (op kamertemperatuur)
- 2 eetlepels melk
- Een snuifje zout

Botercrème

- 200 gram boter
- 200 gram poedersuiker
- 2 eetlepels melk

Benodigheden

- Papieren bakvormpjes voor cupcakes
- Spuitzak

Aan de slag

01

Cupcakes maken

Verwarm de oven voor op 180 graden. Mix de boter en suiker door elkaar tot een licht geheel. Mix één voor één de eieren erdoor en mix het geheel nog eens 3 minuten. Voeg dan beetje bij beetje bakmeel, melk en zout toe en mix er kort maar krachtig doorheen. Leg de papieren vormpjes op de bakplaat of gebruik een cupcake bakvorm. Schep hier het beslag in en vul ze ongeveer tot $2/3^{de}$. Bak ze in het midden van de oven gedurende 20 à 25 minuten.

02

Botercrème maken

Terwijl de cupcakes in de oven zitten, kan je alvast van start met de botercrème. Mix de boter romig in een kom. Voeg de poedersuiker toe en mix de melk erdoor. Zet even op een koele plek terwijl de cupcakes gaar worden.

03

Afwerking

Haal de cupcakes uit de oven en laat ze even afkoelen. Spuit toefjes botercrème op de cupcakes. Versier ze met extra veel lekkers zoals chocoladebolletjes of kleurrijke sprinkles. Voeg ook eens kleurstoffen of andere smaken toe aan de cupcakes om verschillende varianten te maken!

04

Extra tips

- Vul een mandje met cupcakes en ga rond in de buurt. Voor je het weet, zijn ze op en ga je terug aan het bakken!
- Cupcakes zonder botercrème kan je maximaal 5 dagen bewaren in een afgesloten trommel. Met botercrème maximaal 1 dag. Bewaar ze niet in de koelkast. Je kunt de cupcakes zonder botercrème ook goed invriezen.
- Is de bovenkant van de cupcakes iets te hoog of puntig geworden? Dan stond de temperatuur iets te hoog. Leg er vlak na het bakken bijvoorbeeld een snijplank op zodat ze wat platter worden.

