

Cupcakes maken

Hoe doe je dat?

De standaard cupcake is een vanillecakeje. Met dit recept maak je er 12.

De basis van de cupcake is het vanillecupcakeje. Die gaan we nu maken. Je hebt er zes ingrediënten voor nodig. We beginnen met de boter. Die moet goed op kamertemperatuur zijn zodat ie makkelijk te mixen is. Als de boter mooi romig is, kan de suiker erbij. Ik haal de boter eventjes van de wand en dan kunnen we weer verder mixen. Dan kan nu het vanille-extract erbij. Dan kunnen een voor een de eieren erdoorheen. En die mix ik er weer op de lage snelheid doorheen. Oke, nu kan het zelfrijzend bakmeel doorheen. Dat ga ik er even boven zeven. Niet allemaal tegelijk, ongeveer de helft. En dat mix ik erdoorheen. Nu doe ik de rest erbij. Dat is het bakmeel. Om het beslag mooi glad te maken voeg ik als laatste even wat melk toe.

Het beslag is klaar dus kan ik nu de cupcakes gaan vullen. Daar doe ik deze papieren cupcakevormpjes in. Ik gebruik een ijslepel om de cakejes te vullen met het beslag. Er hoeft ook niet heel veel in hoor, ongeveer tweederde gevuld is genoeg. Dan heeft het ook nog voldoende ruimte om te rijzen. En als er echt niet meer in zit pak in mijn spatel erbij en schraap ik zo de rest van het beslag uit de kom. Nou, ze kunnen de oven in. De cupcakes gaan twintig tot vijfentwintig minuten in de ove op 180 graden.

Zo de cupcakes zijn klaar. Als je niet zeker weet of je cupcakes goed gaar zijn, kun je er een satéprikker of breinaald in steken. Komt ie er schoon uit, dan zijn ze gaar. Nou deze zijn helemaal goed.