

Cupeakes 10-12 stuks

Informatie

- Voorbereidingstijd: 10-12 minuten
- Baktijd: 20-25 minuten
- Oventemperatuur: 170 graden
- Dit recept is tevens te gebruiken om cakepops of een cake te maken

Benodigdheden

- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 200 gram suiker
- 200 gram boter
- 4 eieren
- 1 zakjes vanillesuiker
- Eventueel 75 gram hagelslag (voor vanille/chocolade cupeakes)

Verpakking / versiering

- Cupeake cellofaan zakjes
 - Lint 6 mm
 - Kaartjes
 - Stokjes voor cupeake bovenstuk (tip: zie tab voorbeelden/sjablonen)
 - Sluitingen
 - Versiering of bakvormen
-

Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 170 graden. Zet een cupeake bakblik met daarin papieren bakvormen klaar. Als u een cupeake bakblik gebruikt blijven de cupeakes beter in vorm tijdens het bakproces en het is makkelijker om de vormpjes te vullen met beslag.

Haal de boter, eieren en melk tijdig uit de koelkast om ze op kamertemperatuur te laten komen. Snij de boter in kleine blokjes. Meet alle ingrediënten van te voren af met een maatbeker of weegschaal en zet ze in aparte kommen klaar voor gebruik.

Zet ook het volgende klaar: 1 grote kom, eventueel een mixer met beslag haken (of een garde), 2 eetlepels.

Bereidingswijze

Doeg de boter (op kamertemperatuur) in een kom en voeg de suiker beetje bij beetje toe. Mix het mengsel steeds tussendoor met de mixer op middelhoge snelheid (kan ook met een garde, als de boter niet te hard is).

Voeg nu 1 voor 1 de eieren toe. Tip: als de eieren op kamertemperatuur zijn wordt het beslag luchtiger. Mix het beslag goed door met de mixer (of een garde) op middelhoge snelheid als je een ei hebt toegevoegd.

Voeg nu beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel toe en mix alles met de mixer (of garde) op middelhoge snelheid door elkaar.

Pak de cupeake bakblik erbij met daarin de papieren bakvormpjes. Neem een eetlepel en schep een beetje beslag in het midden van het papieren cupeake vormpje. Met een tweede lepel of spatel schraapt u het beslag van de lepel in het vormpje.

Vul de papieren bakvormpjes tot 2/3 vol. Zo kunnen de cakejes goed rijzen en zullen ze niet boven het papieren vormpje uit stekken als ze klaar zijn. Hog platter de cupeakes zijn als ze gebakken zijn, hoe makkelijker te decoreren.

Plaats het cupeake bakblik op het rooster midden in de oven. Bak de cupeakes 20-25 minuten op ongeveer 170 graden. Let op: iedere oven is anders, de baktijd kan per oven verschillend zijn.

Laat de cupeakes eerst afkoelen voordat u gaat decoreren, succes!
