

Wil je graag zelf de lekkerste en stoerste piratencupcakes maken?

Dan is hier het recept:

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Baktijd: 25 minuten

Recept voor 12 cupcakes

Wat heb je nodig?

125 Gram roomboter op kamertemperatuur

125 Gram kristalsuiker

125 Gram zelfrijzend bakmeel

2 Eetlepels melk op kamertemperatuur

2 Eieren op kamertemperatuur



Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 170 graden. Zet het bakblik met daarin de papieren bakvormpjes klaar.

Snij de boter in kleine blokjes.

Beslag maken

Doe de boter in een kom en voeg de suiker beetje bij beetje toe. Mix het mengsel steeds tussendoor met de mixer op middelhoge snelheid. Hierdoor kan de suiker beter worden opgenomen door de boter en wordt je beslag luchtiger. Mix de boter en de suiker goed door elkaar, totdat er een lichte en luchtige massa ontstaat.

Voeg nu 1 voor 1 de eieren toe. Mix het beslag goed met de mixer op middelhoge snelheid.

Voeg nu beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel toe en mix het beslag nog een keer.

Als laatste voeg je de melk toe en mix je nog eens 1 minuut alles goed door elkaar met de mixer op middelhoge snelheid, tot een luchtig en glad beslag. Pak je cupcake bakblik erbij met daarin de papieren bakvormpjes. Het vullen gaat nu heel makkelijk. Neem een eetlepel en schep een beetje beslag in het midden van het papieren cupcake vormpje. Met een tweede lepel of spatel schraap je het beslag van de lepel in het vormpje.

Vul de papieren bakvormpjes tot 2/3. Zo kunnen de cakejes goed rijzen en zullen ze niet boven het papieren vormpje uit steken als ze klaar zijn. Hoe platter de cupcakes zijn als ze gebakken zijn, hoe makkelijker je ze kan decoreren!

Bakken

Zet het bakblik met de gevulde cupcakevormpjes in het midden van de oven op het rooster. Bak de cupcakes 20-25 minuten in de oven op 170 graden. Open de ovendeur tussentijds niet, anders zakken de cupcakes misschien in. Na 20 minuten open je de ovendeur en prik je met een houten prikker in een cupcake om te controleren of ze gaar zijn. Zijn ze nog niet helemaal goed? Zet de cupcakes dan nog een paar minuten terug in de oven.

Afkoelen en versieren

Laat de cupcakes goed afkoelen op een koel rooster. Zijn je cupcakes iets boller geworden dan gewenst, leg dan meteen nadat je de cupcakes uit de oven hebt gehaald een snijplankje op de cupcakes in het cupcake bakblik. Na ongeveer 1/2 minuut haal je het plankje er weer van af, je cupcakes zijn nu mooi plat.

Eenmaal afgekoeld zijn de cupcakes klaar om verder te decoreren met bijvoorbeeld marsepein, fondant of andere lekkere piratensnoepjes.

Eet smakelijk piraat!

