

Cupcakes

Ingrediënten

250 g zelfrijzende bloem
200 g kristalsuiker
150 g boter
1 zakje vanillesuiker
3 eieren
2 soeplepels melk
(eventueel 4 appels indien je appelpie wil maken)



Benodigdheden

Een kom
Een weegschaal
Een zeef
Een mixer
(of een garde, als je je armspieren wil trainen 😊)
Cupcakevormpjes of een grote cakevorm

Aantal

Met deze hoeveelheden kan je ongeveer 20 à 25 cupcakes maken. Dit hangt natuurlijk ook een beetje af van de grootte van je cakevormpjes.

Het is ook de perfecte hoeveelheid voor één grote cake.

Bereiding

1. Was goed je handen met water en zeep!
2. Weeg 250 gram zelfrijzende bloem af en hou deze nog even apart.
3. Voeg in een grote kom de kristalsuiker, vanillesuiker, melk en de drie eieren samen. Smelt de boter en giet deze bij de rest van de ingrediënten in de kom.
4. Gebruik de mixer om alles tot een glad mengsel te kloppen.



5. Zeef nu beetje per beetje de zelfrijzende bloem bij het mengsel. Wissel af tussen zeven en mixen. Zeef bijvoorbeeld eerst een vierde van de bloem in de kom en meng dit eerst goed onder het deeg, vooraleer je het volgende deeltje van de bloem erbij voegt. Wanneer je een vrij dik en glad mengsel bekomt, ben je klaar met mixen!



Tip!

Wil je er graag appelcake van maken? Schil dan vier grote appels en snij ze in stukjes of schijfjes. Op dit moment in het recept kan je ze dan toevoegen aan het beslag! (Dit kan uiteraard ook met andere fruitsoorten)

Tip!

Wil je graag cakejes met chocoladesmaak? Je kan er voor kiezen om een paar lepels cacaopoeder of wat gesmolten chocolade aan je deeg toe te voegen. Je kan ook altijd een reep chocolade in stukjes snijden en deze onder je beslag mengen. Heerlijk!

6. Plaats je cakevormpjes verspreid op een bakplaat en vul ze met het beslag. Let op dat je ze niet te vol doet, want dan zullen ze overlopen! Een ruime helft is voldoende. 😊
Bak je liever één grote cake in plaats van kleine cupcakes? Dat kan ook met dit beslag! Vergeet in dit geval niet om je cakevorm goed in te boteren, zodat de cake er achteraf niet aan blijft plakken.
7. Verwarm de oven voor op 180 graden.
8. Maak je kleine cupcakes? Bak ze dan voor zo'n 15 à 20 minuten in de voorverwarmde oven. Voor een grote cake reken je best op ongeveer 50 minuten.
9. Haal je cakejes voorzichtig uit de oven en laat ze afkoelen.
10. Ziezo! Smullen maar!



Tip!

Wil je graag zeker weten of je cake goed gebakken is? Prik met een vork in het midden van je cake. Indien er nog veel nat deeg aan blijft plakken, is het nog niet klaar en wacht je best nog even.

Tip!

Je kan je cakejes ook nog versieren als je wilt! Je kan verschillende dingen gebruiken, zoals bijvoorbeeld chocolade, smarties, stukjes fruit,...