



Regenboog Cupcake

Ingrediënten: 200 g boter (op kamertemperatuur) , 200 g witte basterdsuiker, 200 g bloem, 4 grote eieren, merg van één vanille stokje, 5 verschillende kleuren kleurstof

Benodigheden: weegschaal, mixer, snijplank, kommen (5 x kleine voor ingrediënten) , 5 bakjes (om het beslag in te kleuren), cupcake-treetje, cups, klopper, lepel, 5 spuitzakken, schaar, pipetjes/prikkertje

Dit is een recept voor 12 cupcakes

Stap 1. Verwarm de oven voor op **170 graden**. Zorg ervoor dat het rooster in het midden van de oven is geplaatst, zodat je later makkelijk je cupcakes in de oven kunt zetten.

Stap 2. Haal de boter en eieren op tijd uit de koelkast om ze op kamertemperatuur te laten komen, zodat de boter echt lekker zacht is. Meet alle ingrediënten keurig af. Zet de ingrediënten in bakjes klaar.

Stap 3. Klop de boter en suiker op in de beslagkom (van de mixer): doe de boter in de kom, dan beetje bij beetje de suiker toevoegen. Tussendoor moet je het mengsel met de mixer op middelhoge snelheid mixen. Hierdoor kan de suiker beter worden opgenomen door de boter en wordt het beslag luchtiger. Dat is erg belangrijk voor de perfecte cupcake! Voeg de eieren toe. Mix het beslag goed op middelhoge snelheid. Voeg nu beetje bij beetje bloem toe, tussendoor even mixen op middelhoge snelheid. Zodra het beslag egaal is, is het klaar!

Stap 4. Verdeel het beslag over 5 bakjes. Voeg in ieder bakje met een pipetje/prikkertje een kleurstof toe. Meng het beslag goed door elkaar totdat de kleur egaal is.

Stap 5. Vul 5 spuitzakken met een kleur beslag en vul vervolgens de cups laag voor laag (per kleur).

Stap 6. De bakvormpjes moeten tot 2/3de gevuld worden met alle 5 de kleuren beslag. Zo kunnen de cakejes goed rijzen en zullen ze niet boven het papieren vormpje uitsteken als ze klaar zijn.

Extra tip: Hoe platter de cupcakes zijn als ze gebakken zijn, hoe makkelijker je ze kan decoreren.

Stap 7. Plaats de cupcakes in het midden van de oven op het rooster en bak ze gedurende 20 tot 25 minuten. Na 20 minuten open je de ovendeur en prik je met een houten prikker in een cupcake om te controleren of de cupcakes gaar zijn. Als er geen nat beslag aan de houten prikker blijft kleven zijn de cupcakes gaar! De cupcakes kunnen nu uit de oven worden gehaald en moeten nog een paar minuutjes in het bakblik blijven. Hierna kun je de cupcakes eruit halen.

Je regenboog cupcakes zijn nu klaar!

Meer recepten vind je op avrotros.nl/cupcakecup