



Koekiemonster Cupcake

Ingrediënten:

Beslag: 200 g boter, 200 g witte basterdsuiker, 4 grote eieren, 200 g bloem, merg van één vanille stokje

Boter crème: 25 g custardpoeder, 225 ml melk, 25 g suiker, ½ vanillestokje, 250 g boter, 80 g basterdsuiker

Topping : gemalen kokos, 1 flesje blauwe kleurstof, 1 pakje witte marsepein, 1 pakje bruine marsepein, 12 koekjes

Keukengerei : kookplaat, weegschaal, mixer, plaat, folie, klopper, plastic bakje met deksel, pipetjes, lepel, mes, snijplank, spuitzak, schaar, boter crème mes

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. 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 2. 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 3. Vul de bakvormpjes tot 2/3de met het 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. 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 oven deur 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.

Stap 4. Zodra de cupcakes in de oven staan kun je beginnen met de **boter crème**. Meet alle ingrediënten nauwkeurig af (custardpoeder, roomboter, suiker, basterdsuiker, melk en vanille). Maak een redelijk slap papje van het custardpoeder en 25 ml melk. Breng de rest van de melk met suiker en vanillestokje in pan aan de kook. Haal daarna de pan van het vuur. Verdun met een deel van de hete massa het papje, doe vervolgens deze verdunde massa weer terug in de pan bij de overige hete melk.

Stap 5. Zet de pan terug op een laag vuurtje. Nu blijven roeren, roeren en nog eens roeren! De room mag niet aanbranden en klonten!



Stap 6. Haal opnieuw de pan van het vuur en laat de massa snel afkoelen en stort het uit op plaat en dek het af met folie, of giet het in andere pan

Stap 7. Draai de boter en basterdsuiker mooi luchtig en glad met een vlinder/klopper. Voeg nu de afgekoelde room toe en meng het geheel. Verwijder het vanillestokje en de botercrème is klaar. Deze crème is te gebruiken als topping en vulling bij diverse gebaksoorten

Stap 8. Doe de topping in een spuitzak en knip daarna het puntje van de spuitzak eraf. Maak een mooie toef op de cupcake.

Stap 9. Verdeel de topping op de cupcake zodat het een mooie bol wordt.

Stap 10. Pak een plastic bakje met gemalen kokos en voeg daar een paar druppeltjes blauwe kleurstof aan toe. Doe de deksel op het bakje en schudt net zo lang tot de kokos egaal blauw geworden is. Vervolgens rol je de bovenkant van de cupcake met de topping door de blauwe kokos. Je heb nu een cupcake met een egaal blauw laag kokos op je topping.

Stap 11. Maak van wit marsepein twee bolletjes van ongeveer 1 cm en van bruin marsepein twee hele kleine bolletjes. Plak eerst de grote witte bolletjes naast elkaar op de cupcake als ogen en het kleine bruine bolletje erop als pupil.

Stap 12. Snij nu met een mes een inkeping op plaats van de mond en stop het koekje er in.

Je koekiemonster cupcake is nu klaar!

Meer recepten vind je op zapp.nl/cupcakecup