



Tuintjes Cupcake

Ingrediënten:

Beslag: 290 g suiker, 190 g bloem, 160 g koffie, 80 g karnemelk, 80 g zonnebloemolie, 75 g ei (2 kleine of 1,5 grote), 70 g cacao poeder, 7 g bakpoeder, 4 g zout, beetje vanille

Marsepein: 250 g poedersuiker, 250 g amandelen, 1 eiwit

Botercrème: 25 g custardpoeder, 225 ml melk, 25 g suiker, ½ vanillestokje, 250 g boter, 80 gr basterdsuiker

Topping: 1 flesje groene kleurstof, groene, gele, rode en witte marsepein

Benodigheden : kookplaat, pannetje, 12 potjes, kommen, knoflookpers, snijplank, roller, mes, pipet/prikkertje, cupcaketreetje, cups, bloemen stekertjes

Dit is een recept voor 12 cupcakes

Stap 1. Verwarm de oven voor op **160/170 graden**.

Stap 2. Doe de boter, water, en cacao poeder in een sausspannetje en laat dit zachtjes op laag vuur smelten. Blijf goed roeren totdat het geheel mooi glad is.

Stap 3. Doe de suiker en bloem in de mixer en voeg het warme mengsel toe. Mix het geheel goed door.

Stap 4. Voeg nu een voor een de eieren, daarna het vanillestokje en melk toe. Mix het geheel tot een glad en luchtig beslag.

Stap 5. Vul de cupjes met de gevulde spuitzak tot 2/3 van de cup en doe ze in de voorverwarmde oven gedurende **20 minuten**. Check de cakejes na 20 minuten en laat ze een paar minuutjes afkoelen. Stop dan de cupcake in het potje.

Stap 6. Zodra de cupcakes in de oven staan kun je beginnen met de **botercrème**. Meet alle ingrediënten nauwkeurig af. (custardpoeder, roomboter, suiker, basterdsuiker, melk en vanille)

Stap 7. 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. Zet de pan terug op een laag vuurtje. Nu blijven roeren, roeren en nog eens roeren! De room mag niet aanbranden en klonteren! 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 8. 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.

Stap 9. Maak met groene kleurstof de botercrème groen. Smeer de cupcake in met een dun laagje botercrème.



Stap 10. Je kan de **marsepein** ook zelf maken, dat gaat als volgt: Vermaal de amandelen tot fijn poeder en doe de poedersuiker erbij. Voeg dan het eiwit erbij tot het lekker smeug is. Stop groene marsepein in de knoflookpers. Knijp het groene marsepein eruit en snij het voorzichtig af met een mesje. Leg de marsepein vervolgens op de cupcake totdat deze compleet gevuld is.

Stap 11. Pak gekleurde (geel en rood) marsepein en draai daar kleine bolletjes van. Rol wit marsepein uit op je snijplank. Steek met een stekertje een aantal bloemetjes eruit. Leg de gekleurde balletjes in het midden van de bloem. Decoreer de bloemen op de cupcake.

Je tuintjes cupcake is nu klaar!

Meer recepten vind je op zapp.nl/cupcakecup