

ZELF CUPCAKES MAKEN



In het tijdschrift *Hoe overleef ik... (zonder) feest?* lees je hoe je zelf heerlijke cupcakes kunt maken, met zo veel mogelijk gezonde en natuurlijke ingrediënten.

Hier lees je de uitgebreide beschrijvingen van wat je nodig hebt en hoe je ze moet maken.

Alle cupcake-recepten zijn goed voor het maken van 12 cupcakes.

Dit heb je nodig:

- vrolijke cupcake-vormpjes
- een cupcaketray om in de oven te doen
- kom
- spuitzak
- keukenmachine of mixer

MARSHMALLOW FLUFF-CUPCAKE

Dit heb je nodig:

Voor de vanille-cupcakes

- 200 gr bloem
- 1 eetl. Bakpoeder (7 gr)
- 220 gr suiker
- mespunt zout
- 1 ei
- 180 ml melk
- 60 ml zonnebloemolie
- merg geschraapt uit een vanillestokje (of een zakje vanillesuiker)

Voor de marshmallow topping

- Ingredienten
- 80 ml water
- 250 gr suiker
- 125 gr eiwit = 4 stuks

Zo maak je het:

De cupcakes

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Zeef de bloem en bakpoeder boven een kom.
- Meng met een garde de suiker en het zout erdoor.
- Mix in een andere kom het ei met de melk, de zonnebloemolie en de vanille. Voeg beide mengels bij elkaar en mix ze, op lage stand, tot een glad beslag. Mix het beslag vervolgens nog 10 seconden op de hoogste stand.

Zet de cupcakevormpjes in de cupcaketray en vul ze voor driekwart met het beslag. Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven in ongeveer 25 minuten gaar.

De topping

Breng het water met 200 gr suiker aan de kook. Kook minimaal 2 minuten tot een dikke siroop. Klop intussen de eiwitten stijf met 50 gr suiker. Schenk de hete suikersiroop in een dun straaltje voorzichtig door de eiwitten op de hoogste stand van de mixer. Blijf kloppen tot het schuim lauwwarm is.

Als je het jezelf makkelijker wilt maken, kun je bij de supermarkt ook marshmallow fluff kopen.

De garnering

Vul een spuitzak met een glad spuitmondje met de marshmallow en spuit dit spiraalvormig op de cupcakes. Rooster de marshmallow fluff voorzichtig met een gasbrandertje lichtbruin. Je kunt de cupcakes ook even onder grill zetten, voor een lichtbruin korstje.

Strooi eventueel nog wat sterretjes of andere eetbare versiering op de cupcake, en zet er een framboos op.



CRAZY CARROT

Dit heb je nodig:

Voor de volkoren-cupcakes:

- 160 gr volkorenmeel
- 50 gr havermout
- 130 gr suiker
- 100 gr bruine basterdsuiker
- 1 eetl. bakpoeder (7 gr)
- mespunt zout
- mespunt kaneel
- 2 eieren
- 130 gr fijngeraspte worteltjes
- 180 ml zonnebloemolie
- 50 gr gehakte walnoten
- 50 gr gewelde rozijnen
- 130 ml kokosmelk

Voor de cream cheese-crème:

- 200 gr boter (op kamertemperatuur)
- 200 gr poedersuiker
- merg geschraapt uit een vanillestokje of 1 eetl. natuurlijk vanille-extract
- 200 gr roomkaas (op kamertemperatuur)

Zo maak je het:

De cupcakes

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Meng in een kom het volkorenmeel, de havermout, beiden suikersoorten, de bakpoeder, het zout en de kaneel met een garde door elkaar. Mix in een andere kom de eieren, de geraspte worteltjes, de zonnebloemolie, de walnoten, de rozijnen en de melk. Voeg beide mengsels bij elkaar en mix ze, op lage stand, tot een glad beslag. Mix het beslag vervolgens nog 10 seconden op de hoogste stand. Zet de cupcake-vormpjes in de cupcaketray en vul ze voor driekwart met het beslag. Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven in ongeveer 25 minuten gaar.

De cream cheese-crème

Doe de zachte boter met de poedersuiker en de vanille in de kom van een keukenmachine. Klop de boter rustig met de bisschophaak luchtig. Dit duurt minstens 10 minuten. Gebruik een mixer als je geen keukenmachine hebt. Roer de roomkaas glad met een spatel en voeg deze geleidelijk toe aan de luchtige boter. Blijf kloppen tot alles gemengd is.

Garnering

Schep de cream cheese-crème in een spuitzak met een kartelmondje. Spuit de crème op de afgekoelde carrot-cupcakes.



CREAM CHEESE-CUPCAKE

Dit heb je nodig:

Voor de vanille-cupcakes

- 200 gr bloem
- 1 eetl. Bakpoeder (7 gr)
- 220 gr suiker
- mespunt zout
- 1 ei
- 180 ml melk
- 60 ml zonnebloemolie
- merg geschraapt uit een vanillestokje (of een zakje vanillesuiker)

Voor de cream cheese-crème:

- 200 gr boter (op kamertemperatuur)
- 200 gr poedersuiker
- merg geschraapt uit een vanillestokje of 1 eetl. natuurlijk vanille-extract
- 200 gr roomkaas (op kamertemperatuur)

Zo maak je het:

De cupcakes

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Zeef de bloem en bakpoeder boven een kom.
- Meng met een garde de suiker en het zout erdoor.
- Mix in een andere kom het ei met de melk, de zonnebloemolie en de vanille. Voeg beide mengsels bij elkaar en mix ze, op lage stand, tot een glad beslag. Mix het beslag vervolgens nog 10 seconden op de hoogste stand.

De cream cheese-crème

Doe de zachte boter met de poedersuiker en de vanille in de kom van een keukenmachine. Klop de boter rustig met de bisschophaak luchtig. Dit duurt minstens 10 minuten. Gebruik een mixer als je geen keukenmachine hebt. Roer de roomkaas glad met een spatel en voeg deze geleidelijk toe aan de luchtige boter. Blijf kloppen tot alles gemengd is.

De garnering

Schep de cream cheese-crème in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit de crème op de cupcakes. Garneer de cupcakes rondom met bessen. Maak in het midden een torentje van frambozen.



CHOCO-PINDA-MARS-CUPCAKE

Dit heb je nodig:

Voor de choco-cupcakes

- 140 gr bloem
- 50 gr cacaopoeder
- 1 eetl. Bakpoeder (7 gr)
- 220 gr suiker
- mespunt zout
- 1 ei
- 120 ml vers gezette, afgekoelde koffie
- 60 ml melk
- 60 ml zonnebloemolie
- merg geschraapt uit een vanillestokje of 1 eetl. Natuurlijk vanille-extract
- Mars-repen

Voor de pinda-crème

- 125 gr pindakaas
- 125 gr margarine
- 125 gr poedersuiker
- 50 gr gesmolten pure chocolade

Zo maak je het:

De cupcakes

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Zeef de bloem, de cacaopoeder en bakpoeder boven een kom.
- Meng met een garde de suiker en het zout erdoor.
- Mix in een andere kom het ei met de koffie, de melk, de zonnebloemolie en de vanille. Voeg beide mengsels bij elkaar en mix ze, op lage stand, tot een glad beslag. Mix het beslag vervolgens nog 10 seconden op de hoogste stand.

Zet de cupcake-vormpjes in de cupcaketray en vul ze voor driekwart met het beslag. Leg bovenop elke cupcake een stukje mars. Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven in ongeveer 25 minuten gaar.

De pinda-crème

Klop de pindakaas met de margarine luchtig. Voeg de poedersuiker toe. Klop als laatste de pure chocolade erdoor voor een mooie donkere uitstraling.

De garnering

Schep de pinda-crème in een spuitzak met een klein kartelmondje en spuit dit spiraalvormig op de cupcakes. Strooi er wat balletjes over en leg er een stukje mars op.



RUDOLPH'S CUPCAKES

De recepten zijn gebaseerd op recepten uit het boek *Rudolph's cupcakes* van Rudolph van Veen.

Karakter Uitgevers, € 16,95.

