

# CUPCAKES

## Voor 12 cupcakes

### Ingrediënten



180 gram  
ongezouten roomboter



135 gram fijne  
kristalsuiker



1 tl vanille-extract



4 eieren (M)



180 gram zelfrijzend  
bakmeel



snuf zout

### Dit heb je ook nodig

beslagkom • (hand)mixer • cupcake bakvorm  
cupcake papiertjes • ijslepel of 2 eetlepels

BEWAREN

Als je de cupcakes in een  
trommel doet blijven ze  
4-5 dagen lekker.

### Aan de bak!

1



Doe de roomboter, kristalsuiker en vanille-extract in een kom en mix een paar minuten tot het romig is.

2



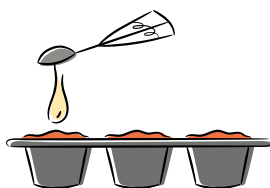
Voeg één ei toe en mix tot je deze niet meer ziet. Voeg dan het tweede ei toe en mix weer tot je deze niet meer ziet. Doe hetzelfde met het derde en vierde ei.

3



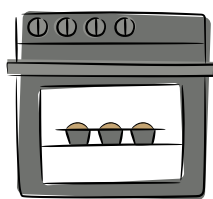
Voeg het zelfrijzend bakmeel en zout toe, mix rustig tot je het bloem niet meer kan zien.

4



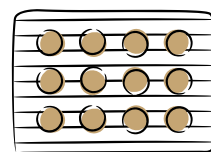
Zet de papieren vormpjes in de bakvorm. Schep met een ijslepel of 2 eetlepels het beslag in de cupcakevormpjes. Probeer het gelijk te verdelen zodat in ieder vormpje evenveel beslag zit.

5



We gaan de cupcakes bakken! Vraag of een volwassene je even komt helpen met de hete oven. Bak de cupcakes in ongeveer 20 minuten op 175 °C (boven- en onderwarmte).

6



Haal de cupcakes na een paar minuten uit de grote vorm en zet ze op een rooster om helemaal af te laten koelen. Zodra ze zijn afgekoeld kun je ze versieren.

### DECORATIE IDEETJES



Leg kleine stukjes chocolade op de cupcakes zodra ze uit de oven komen. Wacht tot ze smelten en smeer dan uit.



Sprinkles



Hagelslag



Smarties