



HALLOWEEN- MUFFINS, BAK JIJ LEKKER MEE?



Wat heb je nodig?

Voor de cupcakes (ca. 12 stuks)

- 175g zachte, ongezoeten boter
- 175g fijne kristalsuiker
- 3 eieren
- 1 theelepel vanille-extract
- 175g bloem
- 3 theelepel bakpoeder
- 3 eetlepel melk

Tip: Minder tijd? Koop kant-en-klare muffins en versier deze!

Voor de decoraties

- glazuur; of een citroen en poedersuiker
- levensmiddelenkleurstof
- 1 pakje wit fondant (200g)
- evt. suikeroogjes

- 1 Zet de oven op 180° C en doe de papieren vormpjes in de muffinvorm.
- 2 Doe de zachte boter en suiker in een grote mengkom en klop met een houten lepel of elektrische handmixer tot de boter zacht, romig en licht van kleur is.
- 3 Voeg de eieren toe aan de boter. En vervolgens het vanille-extract.
- 4 Zeef de bloem en het bakpoeder samen boven een aparte kom. Voeg het bloemmengsel in delen toe aan het botermengsel. Spatel het geheel voorzichtig door.
- 5 Verdeel het beslag over de papieren vormpjes in de muffinvorm. Zorg dat ze voor ongeveer tweederde gevuld zijn.
- 6 Bak de muffins 15-20 minuten, tot ze gerezen zijn en veerkrachtig aanvoelen. Laat de muffins afkoelen.
- 7 Maak het glazuur. Pers een halve citroen boven een kom uit en meng wat poedersuiker erdoorheen tot het mengsel dikker wordt.
- 8 Kleur het witte fondant in de gewenste kleuren en begin met het versieren. Het glazuur gebruik je als "lijm". Bewaar de muffins maximaal 4 dagen in een luchtdicht afgesloten trommel.

