



Bakken met kinderen: cupcakejes en koekjes

Recept voor cupcakes:

- ✓ 200 gram boter
- ✓ 200 gram suiker
- ✓ 200 gram zelfrijzend bakmeel
- ✓ 4 eieren



De boter en de eieren moeten op kamertemperatuur zijn. De oven voorverwarmen op 150 graden. De cupcakevormpjes voor 2/3 vullen met het beslag. Daarna 25 minuten in de oven. Even 10 minuten in de oven laten afkoelen en daarna op een rooster plaatsen buiten de oven.

Deze hoeveelheid is voldoende voor 12 flinke cupcakejes.

Recept voor glazuur met poedersuiker:

- ✓ 2 flinke eetlepels poedersuiker
- ✓ paar druppels water of ranja

Wanneer je water gebruikt blijft het glazuur gewoon wit, met ranja krijgt het een heel licht kleurtje. Wil je fellere kleuren gebruiken kijk dan naar echte kleurstof, je vindt het in een toko of speciaalzaak.

Recept voor botercrème:

- ✓ 250 gram roomboter
- ✓ 250 gram poedersuiker
- ✓ 2 tot 3 eetlepels warm water



In plaats van glazuur van poedersuiker kun je ook botercrème gebruiken. Het is zachter dan glazuur van poedersuiker en je kunt er leuke toefjes mee spuiten op de cupcake. De boter moet zacht zijn, je kunt het even verwarmen in de magnetron maar let dan wel op dat het niet vloeibaar mag worden. De boter, poedersuiker en het water samen mixen. (let op! Poedersuiker stuift, voeg het met kleine beetjes toe.) Je kunt de botercrème kleuren met enkele druppels kleurstof. Er zijn allerlei smaakstoffen aan toe te voegen, bijvoorbeeld een paar druppels vanille-extract maar kinderen vinden een geprakte banaan of gepureerde aardbeien ook heerlijk.

Het recept voor koekjes:

- ✓ 200 gram bloem
- ✓ 150 gram boter (gebruik koude boter in kleine stukjes gesneden)
- ✓ 100 gram witte basterdsuiker
- ✓ beetje zout



De bloem, boter, suiker en zout tot een bal kneden (met de handen), daarna een uur laten opstijven in de koelkast. Op een met bloem bestoven blad uitrollen tot een dunne lap en vormpjes uitsteken. De oven alvast voorverwarmen op 175 graden. De koekjes moeten een kwartier in de oven. Goed laten afkoelen voordat je ze gaat versieren.

