

Recept voor cupcakes met honing



Voor 6 cupcakes:

- 90 gram boter
- 50 gram suiker
- 2 eieren
- 90 gram zelfrijzend bakmeel
- snufje zout
- 20 gram **honing**
- Garde
- Bakblik
- Cupcakevormpjes
- Kom
- Lepels
- Weegschaal
- Satéprikker
- Een oven

Bereiding

1. Klop met de garde in een kom de boter en suiker romig en wit en voeg als je daarvoor kiest de **honing** toe. (Als je géén honing gebruikt neem dan 20g suiker extra!)
2. Voeg het eerste ei toe, en blijf kloppen met de garde tot hij goed is opgenomen. Doe daarna het zelfde met het tweede ei.
3. Voeg het zout en zelfrijzend bakmeel beetje bij beetje toe, mix tot deze droge ingrediënten zijn opgenomen.
4. Verdeel het beslag over de vormpjes, vul ze niet hoger dan $\frac{2}{3}^e$.
5. Bak de cupcakes in 20 minuten op 175 graden gaar. Als je met een satéprikker erin prikt moet deze er schoon uitkomen. Anders laat je ze nog een paar minuutjes in de oven.

Recept voor cupcakes met blauwe bessen



Voor 6 cupcakes:

- 90 gram boter
- 70 gram suiker
- 2 eieren
- 90 gram zelfrijzend bakmeel
- snufje zout
- handje **blauwe bessen**
- Garde
- Bakblik
- Cupcakevormpjes
- Kom
- Lepels
- Weegschaal
- Satéprikker
- Een oven

Bereiding

1. Klop met de garde in een kom de boter en suiker romig en wit.
2. Voeg het eerste ei toe, en blijf kloppen met de garde tot hij goed is opgenomen. Doe daarna het zelfde met het tweede ei.
3. Voeg het zout en zelfrijzend bakmeel beetje bij beetje toe, mix tot deze droge ingrediënten zijn opgenomen.
4. Roer als je daarvoor kiest een handje **blauwe bessen** door het beslag.
5. Verdeel het beslag over de vormpjes, vul ze niet hoger dan $\frac{2}{3}^e$.
6. Bak de cupcakes in 20 minuten op 175 graden gaar. Als je met een satéprikker erin prikt moet deze er schoon uitkomen. Anders laat je ze nog een paar minuutjes in de oven.

Recept voor cupcakes met vanille



Voor 6 cupcakes:

- 90 gram boter
- 70 gram suiker
- 2 eieren
- 90 gram zelfrijzend bakmeel
- snufje zout
- **1 vanillestokje of een potje vanille-essence**
- Garde
- Bakblik
- Cupcakevormpjes
- Kom
- Lepels
- Een mes en snijplank
- Weegschaal
- Satéprikker
- Een oven

Bereiding

1. Klop met de garde in een kom de boter en suiker romig en wit.
2. Voeg het eerste ei toe, en blijf kloppen met de garde tot hij goed is opgenomen. Doe daarna het zelfde met het tweede ei.
3. Voeg het zout en zelfrijzend bakmeel beetje bij beetje toe, mix tot deze droge ingrediënten zijn opgenomen.
4. Als je daarvoor kiest: Snijd het **vanillestokje** door de lengte in tweeën en schraap de zaadjes eruit. Roer dit door het beslag, of gebruik een paar druppels vanille-essence.
5. Verdeel het beslag over de vormpjes, vul ze niet hoger dan $\frac{2}{3}^e$.
6. Bak de cupcakes in 20 minuten op 175 graden gaar. Als je met een satéprikker erin prikt moet deze er schoon uitkomen. Anders laat je ze nog een paar minuutjes in de oven.

Recept voor cupcakes met **chocolade**



Voor 6 cupcakes:

- 90 gram boter
- 70 gram suiker
- 2 eieren
- 90 gram zelfrijzend bakmeel
- snufje zout
- 50 gram **chocolade**
- Garde
- Bakblik
- Cupcakevormpjes
- Kom
- Lepels
- Mes en snijplank
- Weegschaal
- Satéprikker
- Een oven

Bereiding

1. Klop met de garde in een kom de boter en suiker romig en wit.
2. Voeg het eerste ei toe, en blijf kloppen met de garde tot hij goed is opgenomen. Doe daarna het zelfde met het tweede ei.
3. Voeg het zout en zelfrijzend bakmeel beetje bij beetje toe, mix tot deze droge ingrediënten zijn opgenomen.
4. Als je daarvoor kiest: Hak de **chocolade** in kleine stukjes en roer deze door het beslag.
5. Verdeel het beslag over de vormpjes, vul ze niet hoger dan 2/3^e.
6. Bak de cupcakes in 20 minuten op 175 graden gaar. Als je met een satéprikker erin prikt moet deze er schoon uitkomen. Anders laat je ze nog een paar minuutjes in de oven.