



Bakken maar!

Met dit recept maak je makkelijk en snel 12 heerlijke cakejes. Zitten de cakejes in de oven? Dan kun jij aan de slag met de versiering!

Ingrediënten

Voor het beslag

- 190 gr bloem
- 220 gr suiker
- 1,5 tl bakpoeder
- 0,25 tl zout
- 115 gr boter, op kamertemperatuur
- 125 gr zure room
- 1 ei
- 2 eidooiers
- 1,5 tl vanille-extract

Bereiding cakejes

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Bekleed een cupcake bakvorm met papieren vormpjes.

Doe de bloem, suiker, het bakpoeder en zout in een kom en roer dit door elkaar. Doe alle andere ingrediënten hierbij en mix dit tot een gladde massa in ongeveer 1 minuut. Vul de papieren vormpjes voor 2/3 met het beslag. Dat gaat gemakkelijk met een ijslepel.

Bak de cupcakes in 22 tot 26 minuten goudbruin en gaar. Haal ze uit de oven en laat de cupcakes nog één minuutje in het bakblik zitten. Haal de cakejes daarna voorzichtig uit het bakblik en laat ze afkoelen op een rooster.



Rijntje Club



Meer van dit? Kom bij de Rijntje Club en ontvang maandelijks Rijntje Post met leuke dingen om te doen thuis en in Leidsche Rijn Centrum!

leidscherijncentrum.nl/rijntje

Rijntje Club



Knip de Rijntjes uit en plak ze op een cocktailprikker.

Prik de Rijntje-prikkers in de cakejes wanneer ze zijn afgekoeld.

Ziet dat er even feestelijk uit!

