

Cupcakes met een muisje

Gisteren was het dan eindelijk zover, onze jongste zoon werd 8 jaar. Al wekenlang had hij naar deze dag uitgekeken. Cadeautjes uitgezocht, bedacht wat hij wilde eten, wie er op zijn verjaardag moest komen, wat hij op zijn feestje wil doen, waar hij op wilde trakteren enz. Het kinderfeestje moet nog komen, maar met alle andere dingen is het dik in orde gekomen en dus zijn de meeste zorgen voorbij. Hij had een geweldige dag en met deze super traktatie veroorzaakte hij een tijdelijke muizenplaag op zijn school. Gelukkig wisten de kinderen uit zijn klas heel goed wat ze tegen muizen moesten doen en was de plaag snel voorbij! Omdat je een paar simpele basisvormen gebruikt bij het boetsen hoeft je geen kunstenaar te zijn om dit recept te kunnen maken. Dit recept is goed voor ca. 25 cupcakes met een muisje.



Ingrediënten:

- 250 gram ongezoeten, zachte roomboter op kamertemperatuur
- 250 gram fijne kristalsuiker
- 250 gram losgeklopt ei op kamertemperatuur
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 50 gram ongezoeten, zachte roomboter op kamertemperatuur
- 50 gram poedersuiker
- 1 pakje á 250 gram gele fondant
- 1 pakjes á 250 gram witte fondant
- klein beetje zwarte fondant (ca. 25 gram)
- water en evt. wat tylopoeder voor het vastplakken

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Klop de boter met de suiker met een (stand)mixer met garden goed luchtig op tot deze licht van kleur is.
- Voeg beetje bij beetje de eieren toe en klop na elke keer ei toevoegen goed verder tot alles goed is opgenomen.
- Klop als al het ei erbij zit nog goed door tot alles echt goed is opgenomen.
- Zeef het zelfrijzend bakmeel boven de kom en spatel dit door het mengsel tot het goed verdeeld is.
- Gebruik cupcaketrays die je vult met papieren vormpjes. Vul deze vormpjes voor 3/4 met beslag.
- Ik bak liever na elkaar, dan meerdere lagen tegelijk.
- Zet de cupcaketray net iets onder het midden van de oven op een rooster en bak gedurende ca. 25 minuten tot ze gaar zijn. Als je in het midden drukt veert de cupcake weer omhoog of als je er een prikker in steekt, komt deze er droog uit.
- Laat afkoelen op een rooster en bak door tot het beslag op is.
- Klop de boter voor de botercrème los en voeg dan de poedersuiker toe en klop door tot de boter helemaal wit geworden is. Dit kloppen kan best een tijdje duren.
- Smeer op elk cakeje een dun laagje botercrème.
- Rol op een licht met poedersuiker bestoven werkblad gele fondant uit. Niet al te dun, anders zijn de gaten erg lastig te maken.
- Steek met een ronde steker die even groot is als de bovenkant van de cupcakes rondjes uit en leg deze op de met botercrème besmeerde cupcakejes.
- Gebruik een speciale modelling tool met een groot en een klein bolletje erop om de gaten in de kaas te duwen. Pas op dat je er niet doorheen drukt! Deze modelling tools (of boetseerstaafjes) zijn vrij goedkoop bij o.a. xenos en blokker te krijgen.
- Maak van de witte fondant bolletjes van ca. 7 á 8 gram door deze tussen je handen te rollen.
- Plat een kan wat af, leg op de zijkant en rol tot een kegel. Houd de basis breed en rol het niet te langwerpig uit.
- Duw met het smalle bolletje van de modelling tool gaatjes waar de ogen moeten komen en waar het neusje komt.
- Rol piepkleine zwarte stukjes tot bolletjes voor de oogjes en wat grotere zwarte bolletjes voor het neusje.
- Smeer met een klein kwastje iets water of water gemengd met tylopoeder op de plek waar de oogjes en het neusje moeten komen en duw deze op hun plek.
- Rol een plak witte fondant uit op een licht met poedersuiker bestoven werkblad.
- Steek met een ronde plunge cutter (ook bij o.a. xenos voor een klein bedragje te koop) van ca. 1,4 cm de oortjes uit.
- Druk elk rondje op een zachte maar toch stevige ondergrond met het grootste bolletje van de modelling tool diepte in elk oortje. Het beste gaat dit als je iets poedersuiker op het oortje stuift en de tool met draaiende bewegingen over het rondje fondant heen haalt. Eindig de ronddraaiende beweging met een beweging aan een kan naar buiten, hier kan je het oor aan het kopje plakken. Doe dit wederom met iets water of water met tylopoeder.
- Rol staartjes van de witte fondant en plak deze met een kronkel op de gele fondant.
- Plak vervolgen het kopje met de oortjes op het cakeje en de muizenplaag is compleet!
'Cheese'cake met muis...wie wil dat nou niet? ☐

Bron: eigen recept

