



# Cupcakekrans met paaseitjes



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



# Ingrediënten

## Voor de krans

2 eieren  
125 rollen suiker  
1 zakje vanillesuiker  
125 gram roomboter (op kamertemperatuur)  
125 gram zelfrijzende bloem  
1 theelepel citroensap  
1 snuifje zout  
3 eetlepels melk

## Voor het glazuur

150 gram roomboter  
340 gram poedersuiker  
2 eetlepels melk  
3 druppels voedselkleurstof (naar keuze)  
1 theelepel vanille-extract

## Extra

paaseitjes

# Bereidingswijze

- 1.** Klop de eierdooiers schuimig met de suiker en de vanillesuiker. Voeg de boter, de gezeefde bloem en het citroensap toe. Meng voorzichtig.



- 2.** Klop de eiwitten stijf met wat zout. Spatel door het mengsel, samen met de melk.
- 3.** Zet 12 muffinpapiertjes in een muffinvorm en verdeel het beslag hierover. Zet 20 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven. Laat volledig afkoelen.
- 4.** Maak nu het glazuur: klop de boter met een mixer luchtig, tot ze veel witter is van kleur. Voeg beetje bij beetje de gezeefde poedersuiker toe. Als alles goed is gemengd, voeg dan de melk, de kleurstof en de vanille toe.
- 5.** Schep in een spuitzak met gekarteld spuitmondje en verdeel over de cupcakes.
- 6.** Schik deze in cirkelvorm op een schaal en werk af met paaseitjes.