



Roze cupcakes met botercrème



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de muffins

250 gram boter
250 gram suiker
250 gram zelfrijzende bloem
1 snuifje zout
4 eieren
4 eetlepels melk
2 muffinbakplaten (met 12 holtes)
muffinpapiertje

Voor de boterecrème

250 gram poedersuiker
125 gram boter (ongezouten, op kamertemperatuur)
3 eetlepels water
roze kleurstof

Bereidingswijze

- 1.** Klop de boter romig.
- 2.** Voeg de suiker, de bloem, het zout, de eieren en de melk toe. Klop tot een glad mengsel.
- 3.** Gebruik een ijsschepper om het deeg te verdelen over de muffinpapiertjes in de bakplaten.
- 4.** Zet 15 minuten in een op 190,°C voorverwarmde oven.
- 5.** Laat afkoelen op een rooster.



- 6.** Mix de boter crèmig in een kom.
- 7.** Zeef de poedersuiker hierover en giet het water erbij. Meng goed.
- 8.** Doe de helft in een andere kom en voeg hier een klein beetje roze kleurstof aan toe.
- 9.** Neem een spuitzak met eventueel een gekartelde rand.
- 10.** Schep eerst de witte botercrème erin, daarna de roze.
- 11.** Meng de twee een klein beetje in de spuitzak. Spuit nu op elke cupcake een torentje.