

## SINTERKLAAS CUPCAKES



### Ingrediënten voor de cupcake (voor 12 stuks)

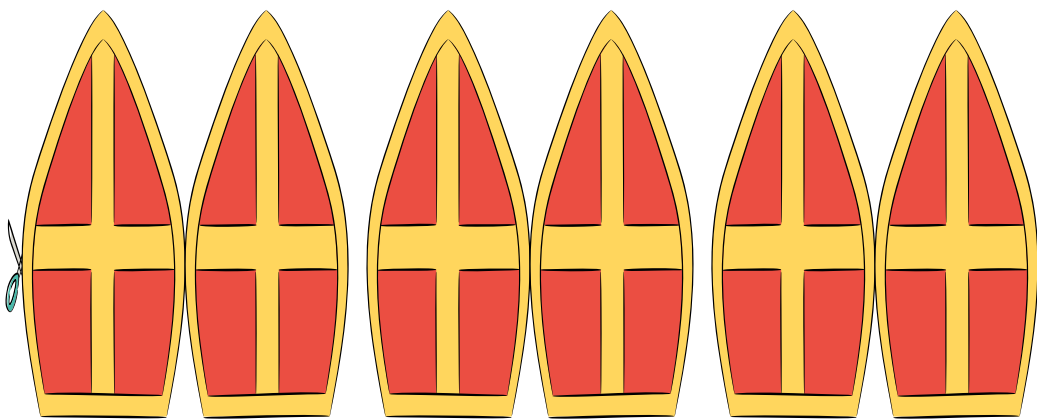
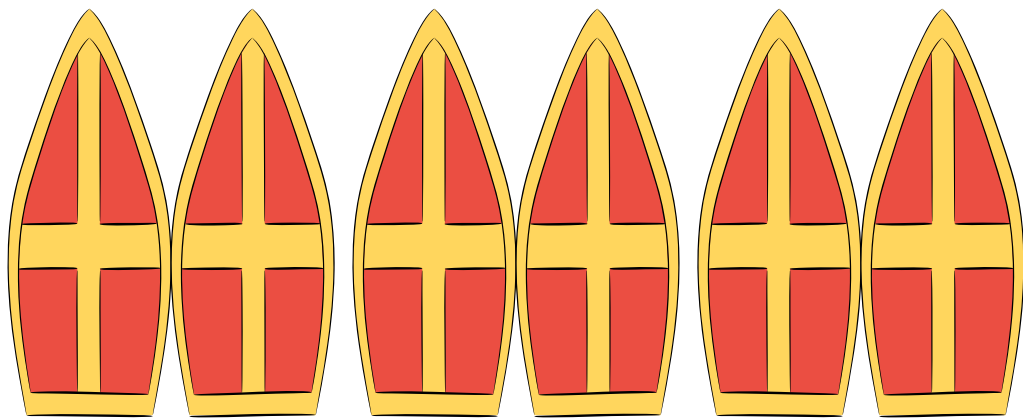
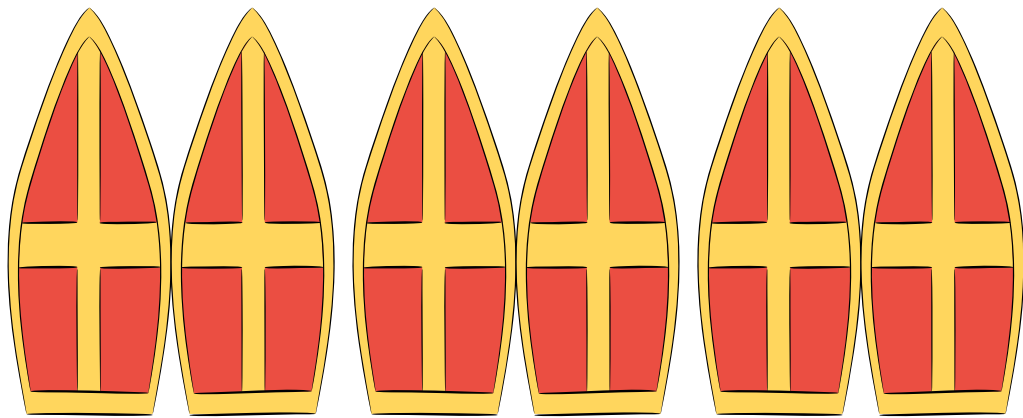
- 180 g boter
- 135 g suiker
- 8 g vanillesuiker
- 4 eieren
- 180 g bloem
- 1 koffielepel bakpoeder
- snuifje zout
- cupcake bakvorm en cupcake papiertjes
- papieren mijters (Bron: Laury's Bakery)

### Bereiding

1. Verwarm de oven op 175 °C  
Mix de boter, suiker en vanillesuiker romig.  
**4 min / snelheid 4**
2. Voeg de eieren één voor één toe en blijf mixen tot deze goed zijn opgenomen.  
**1 min / snelheid 4**
3. Voeg het zout, de bloem en het bakpoeder beetje bij beetje toe, mix tot een luchtig beslag.  
**1 min / snelheid 4**
4. Leg een cupcake-papiertje in elk de vormpje en verdeel het beslag over de vormpjes. Bak de cupcakes 20 minuten in een oven op 175°C.  
Laat afkoelen op een rooster.
5. Versier met een topping naar keuze en zet er de papieren mijters op.  
Succes!

### TIP:

De mijtertjes kan je downloaden via deze link:<https://www.laurasbakery.nl/downloads/>.  
Zo kan je ze in het juiste formaat afdrukken, uitknippen en gebruiken. (want de pdf heeft ze wat vervormd)



Kijk voor meer gratis printables op [laurasbakery.nl/downloads](https://laurasbakery.nl/downloads)

