



12 Kerstboomcakjes

Ingrediënten voor de cakejes

200ml Water
50g cacao
175 g kristalsuiker
8 g vanillesuiker
mespuntje zout
140 ml zonnebloemolie
175 g bloem
8 g bakpoeder
2 eieren

Ingrediënten voor de boompjes

12 ijs hoorntjes
910g poedersuiker
454g ongezoute boter
15-30ml melk of slagroom
5ml vanille extract
20 druppels groene kleurstof

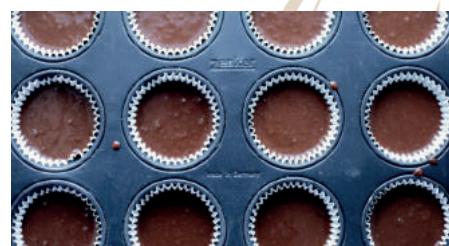
Cakejes bereiding 10 minuten & bakken 30 minuten



Verwarm de oven voor op 175 °C. Klop de boter los, voeg de suiker toe en mix het op de hoogste stand. Meng het hete water met de cacao en laat het mengsel afkoelen.



Mix de eieren, suiker, vanillesuiker en zout samen tot een geheel. Giet de zonnebloemolie en het cacao-water toe, mix het samen tot een geheel. Voeg de bloem en bakpoeder toe en mix tot een gladde massa.



Doe de cupcake papertjes op de muffinbakvorm. Giet het beslag in de vormpjes. bak de cupcakes af in een voorverwarmde oven (175 graden). Laat de cupcakes compleet afkoelen.

De boompjes bereiding 20 minuten



Klop de boter los, voeg de suiker toe en mix op het op de hoogste stand. Voeg iedere keer een eetlepel melk toe tot de gewenste dikte is bereikt.



Verdeel de botercrème over 2 kommen. Meng in een kom de groene kleurstof door de botercrème tot een egale verdeling.



Bedek de cupcake met de witte botercrème. Het hoeft niet glad te zijn, een beetje textuur laat het meer op sneeuw lijken.



Breng met een spatel of lepel een dun laagje groene botercrème aan op het oppervlak van het ijs hoorntje. Je kunt een ijs hoorntje vullen met smarties en dan voorzichtig op de cupcake zetten.



Gebruik een nummer 30 punt om stervormige klodders op het oppervlak van het ijs hoorntje te spuiten.



Werk van onder naar boven voor het mooiste resultaat. Verdeel met een zeef de poedersuikers over de cupcakes voor een winters sneeuwefect!
Eet smakelijk!