



## Koninklijke Molenaars Kupkeeks van De Weyert



Volgende week is het Koningsdag en daar hoort natuurlijk iets lekkers bij. Tegen een koninklijke kupkeek zeg je al snel: 'Ik Willem'.

Maak daarom heerlijk luchtige vanille-cupcakes versierd met een toefje botercrème en een marsepeinkroontje! Dat wordt extra feestelijk.

### **Wat heb je nodig?**

Zakje mix voor Molenaars cupcakes van De Weyert; gele marsepein; eetbare decoratieparels om de kroontjes te versieren; 1 el poedersuiker; 12 oranje cupcake-vormpjes; bakblik voor cupcakes

Bak de cupcakes volgens het recept op het zakje. Rol de marsepein uit tot een lange, dunne lap. Leg een getekend kroontjespatroon op de marsepein en snijd met een mesje 12 kroontjes uit. Doe een druppel water (of iets meer) bij de poedersuiker en maak er een dik papje van (= glazuur). Hiermee plak je de kroontjes en de parels vast. Laat het minstens vier uur drogen in een luchtdichte diepvrieszak om uitdrogen te voorkomen. Spuit toefjes botercrème op de cupcakes en zet op elke toef een kroontje.

### **Basisrecept voor luchtige botercrème**

Onmisbaar voor het versieren cupcakes. Deze botercrème is romig, vol en zacht door de toevoeging van een bloem-melkmengsel. Je spuit er rozetjes mee op cupcakes.

### **Wat heb je nodig?**

50 g patentbloem, gezeefd; 250 ml melk; 250 g zachte, ongezoeten roomboter (kamertemperatuur); 250 g poedersuiker; 5 ml vanille-extract, of het merg van 1 vanillepeul

Zeef de bloem in een pannetje en voeg in een klein straaltje, al kloppend met een garde, de melk toe. Klopt net zolang tot alle klontjes verdwenen zijn. Verwarm het mengsel op laag tot middelhoog vuur, totdat het begint te binden en zet het vuur laag. Warm nog kort even door, zodat de bloem goed kan garen. Zet het vuur uit en laat het afkoelen. Dek af met vershoudfolie, zodat er geen velvorming ontstaat. Klop de boter samen met de poedersuiker en het vanille-extract tot een luchtige, romige crème en voeg het afgekoelde bloemmengsel toe. Klop verder tot een gladde crème. Gebruik de botercrème direct, of bewaar het afgedekt in de koelkast. Laat hem dan voor gebruik weer zacht worden.

*Bron: [www.keukenliefde.nl](http://www.keukenliefde.nl)*

### **Openingstijden**

De molenwinkel is elke zaterdagmorgen van 9.30 – 16.00 uur open. Zien we jou binnenkort langskomen? Koffie met lekkers staat klaar in de Spil.