HEERLIKE CUPCAKES-VANILLA

HEERLIKE CUPCAKES-VANILLA
Dit kan gebruik word vir ‘n gewone koek asook vir cupcakes.
Vir die stroop:
100 g strooisuiker
100 ml water
5 ml vanilla
Kook tot suiker opgelos is en laat vir so 2 minute prut. Laat afkoel. Die stroop smeer jy met ‘n pastry kwassie oor die warm koek.

Vanilla Koek:
200 g sagte margarien of botter
200 g strooisuiker
10 ml vanilla
4 eiers, liggies geklits
200 g bruismeel (gesif)

Klits margarien tot lig en donsig (die geheim is om dit baaaaie goed te klits).
Voeg vanilla by.
Voeg die eiers een derde op ‘n slag by en klits baie goed.
Voeg nou die meel by een derde op ‘n slag, moet glad nie dit te lank meng nie want dan raak die koekdeeg taai.
Gooi res van eiers en meel om die beurt by en meng, sodra die deeg bymekaar kom, skep in cupcake houetjies wat in ‘n muffin pan geplaas is.
Voorverhit oond tot 180ºC.

Bak 35 minute of tot gaar, smeer die stroop oor die warm cupcake sodra dit uit die oond kom.
Hierdie resep maak 1 x 15 cm ronde koekpan of om en by 13 cupcakes.
Cupcakes baktyd is vir my so 25 minute.

VERSIERSEL:
450 gesifte versiersuiker
200 g sagte botter
5 ml vanilla
Klits botter vir omtrent 5 minute. Dit moet spierwit wees.
Nou voeg jy die versiersuiker een derde op ‘n slag by en na elke byvoeging klits jy dit ook vir so 2 – 3 minute.
Gooi die vanilla by en klits.
Gebruik gel kleursel. Die vloeistof een maak die versiersel baie sag.
Vir die manier hoe om die versiering te doen moet Piet maar vinnig Oppie koppie toe gaan.

O ja en onthou hierdie stroop kan jy op enige koek smeer. Dit hou die koek heerlik klam.
Plasing: Sylvia Pretorius Ferreira
Foto: Mareli Coetzee