**Programma 24 April Cakejes maken.**

Wij hebben vanavond bij jullie verschillende ingrediënten afgegeven. Deze ingrediënten zijn voor het programma van straks. Jullie mogen eerst de opdrachten die hieronder staan uitvoeren. Daarna zullen jullie van ons een recept krijgen waarmee jullie de cakejes kunnen maken.

**Opdrachten**

-Maak een vuilniszak shirt.

-Doe een bekende reclame na.

-Poets de tanden van je ouders.

-Maak een hanenkam en doe een haan na.

-Maak een tekening met je tenen.

-Doe alsof je in een achtbaan zit (daar zit je natuurlijk niet alleen in).

-Vind een slak (of ander insect) in je huis of tuin en maak er een selfie mee.

-Maak een hoedje van papier.

-Maak een beker toren.

-Doe een goocheltruc.

**Recept**

Informatie:

- Voorbereidingstijd: 15 minuten

- Baktijd:25 minuten

- Recept voor 6 cup cakes

- Portie: 1 cup cake

**Ingrediënten**:

- 62.50 gram roomboter op kamertemperatuur

- 62.50 gram kristalsuiker

- 62.50 gram zelfrijzend bakmeel

- 1 eetlepel melk op kamertemperatuur (zit er niet bij hopelijk hebben jullie zelf nog melk ��)

- 1 ei op kamertemperatuur

- 6 cupcake vormpjes

**Voorbereiding:**

Verwarm de over voor op 170 graden en zorg ervoor dat het rooster in het midden van de oven

geplaatst is. hier kun je later makkelijk je cup cake vormpjes op plaatsen.

Zet de cup cake vormpjes klaar. Zodat je ze makkelijk kunt vullen.

Haal de boter, het ei en de melk tijdig uit de koelkast om ze op kamertemperatuur te brengen. Snij

de boter in kleine blokjes. Meet alle ingrediënten af met een maatbeker of een weegschaal en zet ze

in aparte kommen klaar voor gebruik. Doe het meetwerk secuur, dit is cruciaal voor een goed

cupcake beslag.

Zet ook het volgende klaar:

- 1 grote kom

- 1 mixer met beslag haken

- 2 eetlepels

- 1 houten prikker

**Beslag maken:**

Het is belangrijk dat de boter goed op kamertemperatuur is gekomen. Dit betekent dat je de boter

tijdig uit de koelkast haalt, zodat de boter zacht is voor gebruik. Doe de boter in een kom en voeg de

suiker beetje bij beetje toe. Mix het mengsel steeds tussendoor met de mixer op. Middelhoge

snelheid. Hierdoor kan de suiker beter worden opgenomen door de boter en wordt je beslag

luchtiger. Mix de boter en de suiker goed door elkaar, totdat er een lichte en luchtige massa ontstaat.

Voeg nu het ei toe: let op ook het ei leg je op tijd op kamertemperatuur. Hierdoor wordt het beslag

luchtiger. Mix het beslag goed door met de mixer op middelhoge snelheid als je het ei hebt

toegevoegd.

Voeg nu beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel toe. Mix telkens de massa met de mixer op

middelhoge snelheid als je een hoeveelheid meel hebt toegevoegd.

Als laatste voeg je de melk toe en mix je nog eens 1 minuut alles goed door elkaar met de mixer op

middelhoge snelheid tot een luchtig en glad beslag. Pak je cupcake vormpjes erbij. Het vullen gaat nu

heel makkelijk. Neem een eetlepel en schep een beetje beslag in het midden van het papieren

cupcake vormpje. Met een tweede lepel of spatel schraap je het beslag van de lepel in het vormpje.

Vul de papieren bakvormpjes tot 2/3 vol. Zo kunnen de cakejes goed rijzen en zullen ze niet boven

het papieren vormpje uit steken als ze klaar zijn. Hoe platter de cupcakes zijn als ze gebakken zijn.

Hoe makkelijker je ze kan decoreren!

**Bakken:**

Open de over en zet de vormpjes in het midden van de over. Bak de cupcakes 20-25 minuten in de

oven op 170 graden. Open de ovendeur tussentijds niet anders zakken ze misschien in. Na 20

minuten open je de ovendeur en prik je met een houten prikker in een cupcake om te controleren of

de cupcakes uit de oven gehaald kunnen worden. Kleeft er nog wat beslag aan de houten prikker,

dan laat je de cupcakes nog 5 minuten in de oven bakken. Controleer na 5 minuten weer of ze gaar

zijn en haal ze uit de oven als dat het geval is. laat de cupcakes eventjes afkoelen en begin met het

glazuur. Daarna mogen jullie je mooiste cakeje naar ons sturen.

**Basisglazuur maken:**

- 250 gram poedersuiker

- Een paar eetlepels water

- Eventuele kleurstof om glazuur te maken (mag je zelf verzinnen)

- Zeef de poedersuiker. Meng daarna de poedersuiker met het water tot een glad mengsel en

doe er eventueel een lepel kleurstof of wat natuurlijk kleurstof bij.